la Repubblica

Napoli

Giovedì
20 giugno 2024

La redazione
via dei Mille, 16 80121 - Tel. 081/498111 - Fax 081/498285 - Segreteria di Redazione - Tel.081/498111 segreteria_napoli@repubblica.it - Tamburini fax 081/498285 - Pubblicità A.Manzoni& C. S.P.A. via dei Mille, 16 - 80121 Napoli - Tel 081/4975811 Fax 081/406023

Autonomia, nasce il fronte del no "Sud tradito da Meloni, reagiremo"

Dopo il varo nella notte della riforma voluta dalla destra si prepara la raccolta di firme per abrogarla. Manfredi: "Legge antistorica, divide l'Italia". De Luca: "Paese a rischio". Fico: "Attacco al Meridione che ferisce la Repubblica"

di **Dario Del Porto** *a pagina 3*

Esami, le prove scritte

Gli studenti scelgono Ungaretti e i social

di **Paolo Popoli**

Pirandello e Ungaretti, poi la guerra da uno scritto dello storico napoletano Giuseppe Galasso, infine i social network e la riscoperta del silenzio: queste le tracce in testa alle preferenze dei 40.630 studenti di Napoli e provincia che ieri hanno affrontato la prima prova scritta della maturità 2024. «Un po' ce le aspettavamo», confermano alle 12,35 le prime due alunne uscite dal portone del liceo Umberto I, Eva Carsana e Ivana Piccerella: la prima ha scelto il silenzio, la seconda Ungaretti.

a pagina 5

Il commento

Ora referendum e ricorso alla Consulta

di **Massimo Villone**

Alle ore 7.40 della mattina del 19 giugno la Camera dei deputati ha approvato in via definitiva il ddl Calderoli sull'Autonomia differenziata, dopo una seduta-fiume.

a pagina 11

Le idee

Quel francobollo che offende Matteotti

di **Mauro Palma**

Non è senza significato che l'Istituto Italiano per gli studi filosofici abbia organizzato un seminario di riflessione attorno alla figura di Giacomo Matteotti, pur nel contesto delle molte celebrazioni.

a pagina 11

Le fiamme lambiscono anche le case

Fuoco Il vasto incendio sui Camaldoli FOTO DI RICCARDO SIANO

Incendio ai Camaldoli, pista dolosa sulle strade del Vomero piove cenere

Un incendio, visibile anche da notevole distanza, ha distrutto una vasta area boschiva della collina dei Camaldoli, sul versante che sovrasta il quartiere di Soccavo. Il fuoco si è diffuso in poche ore. In fiamme la vegetazione con la cenere che si è sparsa nei quartieri limitrofi, lambite anche le case. Al Vomero e all'Arenella, non lontano in linea d'aria, sui balconi e nelle strade si è posata la cenere nell'odore acre dei roghi. Sul posto i vigili del fuoco con le squadre di soccorso del distaccamento Mostra d'Oltremare, in volo anche un mezzo aereo antincendio e un elicottero. Si indaga sui responsabili, pista dolosa per il rogo.

Le tracce dei temi

Quelle voci autorevoli che parlano ai maturandi

di **Mariella Marchetti**

a pagina 11

All'interno otto pagine su eventi, mostre e concerti

Weekend, ecco la guida

Una guida al weekend di Napoli. Oggi i lettori di Repubblica Napoli troveranno all'interno del quotidiano otto pagine in più, con la segnalazione degli eventi culturali e spettacolari più importanti del fine settimana: i concerti, le mostre d'arte, il cinema o il teatro.

In questo numero, una particolare attenzione alla videoinstallazione del Museo del Tesoro di San Gennaro, che diventa un'opera permanente. Ma anche il debutto di Pretty Yende al San Carlo e le visite sui sentieri del Regio Tratturo.

da pagina 13 a pagina 19

Il cinema e il teatro in programma oggi

NAPOLI

Inquadrando con il cellulare questi due codici potete consultare i film in programma oggi nei cinema di Napoli e del resto della provincia e gli spettacoli previsti a teatro

IL CASO DEI LAVORI FERMI

Lungomare, la protesta dei grandi alberghi "Prigionieri del cantiere"

di **Tiziana Cozzi**

I lavori sono fermi da un po' e con il cantiere chiuso poco cambia, l'ingombro resta uguale ma l'insofferenza degli operatori sale.

A via Partenope, dopo i controlli dell'Inail è scattato lo stop al cantiere di rifacimento delle fognature del lungomare e gli albergatori protestano. Troppi disagi, lavori bloccati che rischiano di lasciare un segno in una stagione florida. Ma il Comune promette: «Siamo al lavoro per far ripartire il cantiere».

Intanto, soffrono il Royal Continental e l'hotel Excelsior, stretti tra transenne, percorsi obbligati e tanti disagi. Scuote la testa Gianni Ricci, direttore dell'Excelsior. «Siamo messi peggio di tutti, assieme al Royal - si sfoga - siamo vittime di venditori ambulanti che, approfittando del restringimento del marciapiedi, si piazzano a pochi metri dal nostro ingresso. Ho avuto una marea di problemi con i clienti per i lavori. All'inizio, tremava l'albergo per i rumori ma abbiamo subìto in silenzio, c'è qualcuno che ha chiesto sconti proprio per i disagi. Ora, i clienti che si affacciano al balcone, restano delusi. Certo non si aspettano uno scenario così abbandonato sul lungomare più bello del mondo, pagando poi i costi di un 4 stelle». Ma non è l'unico problema. «Le transenne hanno un grosso impatto sul nostro ingresso - prosegue Ricci - i bus turistici grandi devono fermarsi più avanti e i nostri clienti sono costretti a venire qui a piedi. I lavori andavano fatti a novembre. Da aprile a giugno, la città dovrebbe essere nel massimo dello splendore e invece ci ritroviamo con "gli scavi di Pompei" sotto le finestre...». Effettivamente le paratie e i cancelli chiusi offuscano il fascino della strada sul mare, coprono la visuale sul golfo. «Il cantiere non ci crea disagi operativi ma desta sicuramente problematiche all'immagine del lungomare - spiega Luca Montagna, direttore del Royal Continental - ambulanti e cantanti sono all'ordine del giorno e creano sovente disagi ai nostri ospiti. Il disagio principale per noi è l'accesso in via Dumas Padre, per il carico e scarico sia dei clienti che dei corrieri. Viabilità e accesso sono inibiti dalle auto che puntualmente sostano in divieto, nonostante il cartello, e che ci costringono, di volta in volta, a contattare la municipalità per richiedere la rimozione forzata. Purtroppo, il più delle volte non si riesce a intervenire in maniera tempestiva e i nostri ospiti sono costretti a scendere molto lontano».

Dopo lo stop alla ditta a seguito dei controlli Inail, dal Vesuvio al Royal Continental disagi per i clienti. Gli operatori: "Degrado e ambulanti invadono le aree"

Recinzioni
Turisti costretti a lunghi giri e bancarelle di abusivi in strada in via Partenope (*foto riccardo siano*)

Fa appello al sindaco e all'assessore Edoardo Cosenza, l'amministratore delegato dell'hotel Vesuvio Massimo Maione (che oggi accoglie l'executive chef Emanuele Petrosino con un evento al Caruso Roof Garden): "Avevano promesso che entro giugno avrebbero smontato tutto e avrebbero ripreso a novembre. Per noi era perfetto, lavoriamo da maggio a novembre poi è tutta bassa stagione. Sono più di 60 giorni che le attività sono ferme, non è responsabilità del Comune, confidiamo in Cosenza che faccia un miracolo e li faccia ripartire". La carreggiata che si restringe, le bancarelle degli ambulanti, turisti e pedoni costretti a fare lo slalom tra le transenne, i Circoli prigionieri dei cantieri. La voce si leva alta tra chi qui lavora o risiede. "Per noi è un grande problema la strettoia - prosegue Maione - le bancarelle ambulanti, la promessa era che per ogni albergo, l'ingombro previsto poteva durare due, al massimo tre mesi, invece ora i tempi si allungano". "I lavori alle fognature sono necessari per evitare allagamenti in questa zona - spiega l'assessore Cosenza -ma siamo al lavoro per far ripartire al più presto il cantiere. L'impresa ha rifatto il piano operativo sicurezza e stiamo per reinviarlo all'Inail per l'ok finale". Restano ancora 14 mesi di cantierizzazione "mobile" lungo via Partenope. I lavori per il rifacimento dei marciapiedi lato ristoranti è stato programmato a novembre 2024, dovrebbe concludersi a marzo 2025. Il progetto da oltre 13 milioni di euro prevede il rifacimento di via Partenope e via Nazario Sauro, due corsie per le auto e la pista ciclabile.

I trasporti

Metro linea 1, sprint per i lavori sugli ascensori e le scale mobili

Nulla osta dall'Agenzia nazionale sicurezza ferroviaria per gli impianti di Rione Alto Si attende il via libera per la stazione di Medaglie d'Oro. A Montedonzelli opere ok

I lavori sono cominciati lo scorso ottobre, senza mai comportare la chiusura delle stazioni. Interventi importanti ad ascensori e scale mobili della metro Linea 1, nella vecchia tratta collinare (rione Alto-Vanvitelli) che, a 30 anni dall'avvio della circolazione, hanno richiesto lavori obbligatori, previsti dalle norme di legge.

Ora, gli interventi stanno per concludersi e le strutture nelle stazioni torneranno agibili. Finito il periodo di disagi per i passeggeri, a breve si tornerà a poter utilizzare ascensori e scale mobili. Come è già avvenuto nei mesi scorsi nelle stazioni di Policlinico (dove la scala mobile che pesava oltre 30 quintali, lunga 26 metri, è stata tagliata in pezzi e trasportata di notte fuori dalla stazione, poco per volta, viste le dimensioni) e Vanvitelli. Si va intanto verso il ripristino dell'ascensore che porta alla banchina della stazione di Rione Alto. Il nulla osta appena giunto dall'Agenzia nazionale per la sicurezza delle ferrovie (Ansfisa) consentirà l'attivazione nei prossimi giorni. L'ascensore per disabili, sempre a Rione Alto, è ultimato e in questi giorni sono in fase di completamento le verifiche della direzione lavori, entro la fine della settimana si inoltrerà la richiesta del provvedimento di apertura all'Ansfisa.

Dalla stessa agenzia è atteso il provvedimento anche per la riapertura degli ascensori della stazione Medaglie d'Oro. Nella stazione Vanvitelli sono invece attivi gli ascensori della banchina dispari, mentre sono iniziati i lavori per quelli che consentono l'accesso alla banchina pari. Si attende di avviare i lavori nell'ascensore per disabili, previsti a breve. L'ultimazione è prevista entro la fine di luglio.

Stazione
Dall'Agenzia nazionale per la sicurezza delle ferrovie è atteso il provvedimento per la riapertura degli ascensori della stazione metro di Medaglie d'oro

Ascensori pronti alla stazione di Montedonzelli, la settimana prossima si prevede di concludere le ultime verifiche per procedere con la richiesta del provvedimento ad Ansfisa.

«I lavori in corso non sono dovuti a guasti, ma abbiamo dovuto ottemperare a un obbligo di legge che prevede la sostituzione di tutti gli ascensori e scale mobili dopo trent'anni - ha spiegato il sindaco Gaetano Manfredi - abbiamo messo le risorse e fatto un programma di sostituzione. Questo programma sta rispettando le scadenze. Compatibilmente con i tempi dei sopralluoghi tecnici per il rilascio del nulla osta, prima dell'estate alcuni impianti dovrebbero essere già aperti».

«Siamo riusciti a mantenere tutte le stazioni aperte - ha evidenziato l'assessore alle Infrastrutture e mobilità del Comune, Edoardo Cosenza - anche se, naturalmente, c'è qualche problema per gli utenti. In parte gli impianti sono stati già sostituiti, per altri sono in corso gli interventi al termine dei quali occorre il rilascio dell'autorizzazione dell'Agenzia nazionale per la sicurezza. Ci rendiamo conto delle difficoltà ma erano lavori inevitabili e l'unica alternativa sarebbe stata chiudere le stazioni, con disagi ancora peggiori».

– tiziana cozzi

"IL SANTO"

Ogni giorno vi informiamo in modo gratuito
Ogni giorno solchiamo i mari del Telegram

EAU D'UTOPIA

LA TUA ESSENZA "QUOTIDIANA"

@ILSANTOEINCHIESA

T.me/ILSANTOEINCHIESA T.me/UTOPIAQUOTIDIANA T.me/ENTROPIAQUOTIDIANA

Camera Il Parlamento ha approvato in via definitiva la riforma dell'Autonomia differenziata voluta dalla Lega

La polemica

Autonomia regionale Pd e 5 Stelle uniti "Mezzogiorno tradito ma non è finita"

Dopo il varo nella notte della riforma votata anche da 43 deputati meridionali della destra si prepara la raccolta di firme per un referendum

di **Dario Del Porto**

La battaglia parlamentare si è conclusa nella notte, con il voto che ha dato il via libera alla riforma dell'Autonomia differenziata fortemente voluta dalla Lega. Ma la guerra politica comincia ora, con l'opposizione compatta come mai era accaduto in questa legislatura,con tutti i leader in piazza alla manifestazione di martedì pomeriggio a Roma, e determinata a mettere in campo tutte le iniziative per contrastare il nuovo regionalismo modellato dal governo di centrodestra. Sul tavolo almeno due strade da percorrere: si sta già lavorando alla raccolta di firme per promuovere un referendum abrogativo. L'altra soluzione è il ricorso alla Corte Costituzionale dei presidenti delle Regioni del Mezzogiorno. «La partita non è ancora finita - assicura il deputato del Pd Marco Sarracino - Ci siamo battuti per difendere l'unità dell'Italia e continueremo anche fuori dal Parlamento insieme alle altre forze d'opposizione. Non ci rassegneremo ad una destra becera che calpesta la storia e le istituzioni repubblicane».

Per il presidente della Campania, Vincenzo De Luca, quella disegnata dalla riforma «non è un'Italia più giusta né più forte, è un'Italia a rischio. È una scelta grave che rischia di spaccare l'Italia, com'è ovvio, ma soprattutto di penalizzare in maniera drammatica il Sud».

Per il sindaco di Napoli, Gaetano Manfredi, la riforma «è antistorica: questa frammentazione delle competenze che indebolisce il ruolo dell'Italia e anche l'efficacia delle politiche che vengono messe in campo. Spero che ci sia un ripensamento, abbiamo bisogno di un Paese unito che soprattutto guardi all'interesse nazionale in maniera unitaria». L'ex presidente della Camera, Roberto Fico, di M5S, parla di «governo di traditori della patria» e di «attacco al Sud. L'Autonomia differenziata ferisce in modo profondo e significativo la nostra Repubblica. Aumenterà le ingiustizie, acuirà le disparità sociali e territoriali».

Le compagini parlamentari di Pd e 5 Stelle sono concordi nella bocciatura del nuovo regionalismo. Piero De Luca, deputato dem nonché figlio del governatore, ribadisce: «Continueremo a batterci con tutti gli strumenti democratici per evitare che questa riforma produca danni irreversibili».

La senatrice democratica Valeria Valente accusa la destra di «realizzare una secessione di fatto del Nord e concentrare il potere nelle sole mani della o del presidente del Consiglio. Non possiamo accettare questa pericolosa deriva». Un altro deputato dem, Enzo Amendola, avverte: «Ha vinto la Lega secessionista aiutata dai sedicenti patrioti di Fratelli d'Italia». Anche Mariolina Castellone, dei 5 Stelle, vicepresidente del Senato, punta l'indice contro il «sogno secessionista della Lega Nord. Questa maggioranza e questo Governo di finti patrioti hanno operato con il favore delle tenebre per approvare la legge più scellerata di sempre. Il Sud è stato tradito per sempre».

Eppure la riforma è stata votata anche da parlamentari eletti nel Mezzogiorno. Sono stati 43, tutti di centrodestra, alla Camera, fra i quali 11 eletti in Campania. Come il forzista Tullio Ferrante, che definisce l'Autonomia differenziata «un'occasione storica per superare i divari territoriali, responsabilizzare le Regioni e promuovere una maggiore efficienza amministrativa, anche sul piano dell'utilizzo delle risorse». O come, al Senato, il leghista Gianluca Cantalamessa che la considera «una sfida di responsabilità: chi non la vuole o non l'ha letta o è in malafede e preferisce difendere i propri privilegi». Un politico di lungo corso come il sindaco di Benevento Clemente Mastella però rileva: «I parlamentari calabresi di Forza Italia non hanno votato la legge sull'Autonomia differenziata. Hanno anteposto il territorio, e le sue ragioni, all'insegna di partito. Come non hanno fatto invece i campani: hanno scelto la disciplina di partito, a scapito della Campania e del Mezzogiorno».

Il presidente campano di Confcommercio, Pasquale Russo, chiede di «fermare l'Autonomia differenziata che rischia di aumentare il divario tra sud e nord del paese proprio nel momento in cui i nostri territori si stanno rilanciando come indicano tanti indicatori che vedono il terziario come la locomotiva della nostra economia». È più cauta invece Doriana Buonavita, segretaria generale della Cisl Campania: «Ora che l'Autonomia differenziata è legge occorre fare in modo che i principi di coesione e solidarietà non vengano meno e che non venga a mancare l'equiparazione a favore dei territori che si trovano più svantaggiati a cominciare dalla determinazione dei Livelli essenziali di prestazione».

La vice presidente del Consiglio regionale Valeria Ciarambino invita a «scendere in campo tutti, senza sé e senza ma, per contrastare in ogni modo questo attacco al cuore della Costituzione e all'unità dell'Italia. Dal ricorso alla Consulta alla raccolta firme per chiedere il referendum, ogni strada deve essere percorsa». La battaglia parlamentare si è conclusa, la guerra politica contro il regionalismo voluto dalla Lega è appena cominciata.

Presidente Vincenzo De Luca

Scelta grave che rischia di spaccare l'Italia e di penalizzare il Sud Il Paese è a rischio

Sindaco Gaetano Manfredi

Una legge antistorica che divide l'Italia, mi auguro che ci ripensino e che prevalga il buonsenso

Ex presidente Roberto Fico

È un attacco al Meridione che ferisce in modo profondo e significativo la nostra Repubblica

100€

FROG
macchina per caffè
in cialde
vari colori

ALGIDA
cornetto vari gusti
75 g x 6

3,69
8,20 €/Kg

100% RIMBORSATA

INIZIATIVA VALIDA SOLO PER I POSSESSORI DI CARTA PER TE

1. **ACQUISTA 1 FROG E RICEVI UN COUPON DI 100€**
   10 BUONI SCONTO DEL VALORE DI 10€, SPENDIBILI 1 A SETTIMANA
2. **OGNI BUONO SCONTO È UTILIZZABILE SU UNA SPESA MINIMA DI 50€**
   DAL GIORNO SUCCESSIVO ALL' ACQUISTO
   VALGONO I MULTIPLI

I buoni non possono essere utilizzati per l'acquisto di:
ricariche telefoniche, gift card, libri, pagamento utenze e prodotti di elettronica.

LA VITA SPESA AL MEGLIO
Offerte valide
dal 20 al 28 giugno 2024

pamretailpro.it

RETAILPRO

Maturità “Pirandello e Ungaretti tra i preferiti”

Prima prova d'italiano per 40.630 studenti a Napoli e provincia. Oggi il secondo scritto

di **Paolo Popoli**

Pirandello e Ungaretti, poi la guerra da uno scritto dello storico napoletano Giuseppe Galasso, infine i social network e la riscoperta del silenzio: queste le tracce in testa alle preferenze dei 40.630 studenti di Napoli e provincia che ieri hanno affrontato la prima prova scritta della maturità 2024. «Un po' ce le aspettavamo», confermano alle 12,35 le prime due alunne uscite dal portone del liceo Umberto I, Eva Carsana e Ivana Piccerella: la prima ha scelto il silenzio, la seconda Ungaretti. Meno battuto il brano di Maria Agostina Cabiddu sull'intuizione dei padri costituenti per la tutela del patrimonio artistico e culturale: «Ne abbiamo parlato durante l'anno, ma senza mai un vero approfondimento», aggiunge Salvatore Travino (quinta C) che ha puntato sull'attualità con “Profili, selfie e blog” di Maurizio Caminito. «Ho trovato però gli argomenti un po' ripetitivi – continua – l'anno scorso l'attesa su WhatsApp, ora i social». Ad affrontare “L'elogio dell'imperfezione” da Rita Levi Montalcini è invece Giorgia (quinta C): «Sentivo mio il tema, l'ho sviluppato all'impronta».

Ai maturandi napoletani, l'augurio del sindaco Manfredi, insieme con quelli delle consigliere delegate alla programmazione e all'edilizia scolastica di Città metropolitana Ilaria Abagnale e Marianna Salierno, «di vivere questo momento con grande gioia e serenità, ma anche di fare un'opportuna scelta nella continuazione degli studi». Già nel raduno a San Martino per la notte prima degli esami, i nomi di Ungaretti e Pirandello venivano scanditi in cori come un mantra di buon auspicio: «Sono più attinenti al nostro percorso – chiariscono anche dal Mercalli – lo scorso anno uscirono Moravia e Quasimodo che durante l'anno non sempre si riescono a fare». Le aspettative erano per il femminicidio e l'intelligenza artificiale, a cui però in tanti si sono ricollegati con gli elaborati sui “Quaderni di Serafino Gubbio operatore” di Pirandello e sulla guerra fredda e l'atomica da “Storia d'Europa” di Galasso.

«Quel brano ha al centro l'Europa, una Europa centro propulsore dell'Occidente», commenta Emma Giammattei, già preside della Facoltà di Lettere del Suor Orsola Benincasa e che per anni ha lavorato con lo storico scomparso nel 2018, tra l'altro diplomato al liceo Umberto. «Non abbiamo studiato Galasso – dice Roberto Ferrara dell'Umberto – nel tema mi sono ricollegato alla figura dello scienziato J. Robert Oppenheimer, ma senza riferimenti all'omonimo film», come invece confessano di aver fatto altri maturandi. La guerra fredda, l'atomica e l'equilibrio del terrore sono stati spunto per ricollegarsi ai conflitti in corso e alla situazione geopolitica: «Ho citato le “Origini del totalitarismo” di Hannah Arendt – aggiunge Leo Maria Petrone del Mercalli – parlando dei regimi e dell'uomo nell'età della tecnica di Umberto Galimberti».

La notte prima degli esami non è stata solo a San Martino: «Poche ore di sonno? Ci tiene svegli l'ansia, l'energia di affrontare queste prove – commenta Rosanna Ricciardi (liceo Umberto), autrice di un elaborato su “Pellegrinaggio” di Ungaretti con l'esperienza personale del poeta durante la Prima guerra mondiale – Ho affrontato soprattutto la guerra nella letteratura greca e latina». “Viva la macchina che meccanizza la vita” è invece una delle citazioni dall'opera di Pirandello sul cameraman Serafino Gubbio: «La nostra prof ci ha assegnato questa lettura in estate – ricorda Giulio Cafaggi, quinta A dell'Umberto – Ho approfondito il tema della dipendenza dell'uomo dalle macchine, ora con l'intelligenza artificiale, ma si potevano fare riferimenti anche all'impassibilità di Serafino Gubbio dietro la macchina da presa dinanzi a eventi tragici, come avviene al giorno d'oggi con smartphone e social».

«Questa prima prova è andata bene ed è solo l'inizio della maturità, la prima che ci affaccia nella vita adulta», aggiunge Benedetta Migliarotti, quinta D del Mercalli. Social e blog per Gioele Toreschi dell'Umberto: «Un'evoluzione del diario personale, senza più il contatto tra carta e penna e la dimensione di intimità, sostituiti dalla tastiera e dal mostrarsi fino alla spettacolarizzazione».

Oggi la seconda prova scritta. Al classico impazza il toto-nomi per la versione di greco. I più temuti sono Platone e gli oratori, più abbordabili gli storici. «Il greco riserva sempre sorprese, a volte tragedie – conclude Rossana Ricciardi – anche perché abbiamo affrontato la grammatica durante gli anni in Dad».

I volti
Voci e impressioni dei maturandi

GIULIO CAFAGGI
QUINTA A LICEO CLASSICO UMBERTO I

Gli argomenti? Un po' ripetitivi, l'anno scorso l'attesa su WhatsApp, ora i social

ROSANNA RICCIARDI
QUINTA L LICEO UMBERTO I

Ho affrontato soprattutto la guerra nella letteratura greca e latina

SALVATORE TRAVINO
QUINTA C LICEO UMBERTO I

Ho approfondito il tema della dipendenza dell'uomo dalle macchine

BENEDETTA MIGLIAROTTI
QUINTA D LICEO MERCALLI

Questa prima prova è andata bene ed è solo l'inizio della maturità

LOCATION › LA TERRAZZA PANORAMICA ACCOMPAGNA GLI OSPITI NEL VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO I SAPORI DEL CILENTO

Trattoria Al Portello, un'oasi autentica di gusto e piatti della tradizione cilentana a Castelcivita

Nel cuore di Castelcivita, perla incontaminata del Cilento, sorge la Trattoria Al Portello, un'autentico oasi di sapori e tradizioni. Questo locale unico nel suo genere è stato creato all'interno della vecchia casa dei nonni del proprietario, Raffaele Madaio, un luogo carico di storia e affetto familiare. Al Portello, ogni pasto è un viaggio culinario che celebra il territorio e la passione per la ristorazione che Raffaele ha ereditato dalla sua famiglia.

TRATTORIA AL PORTELLO

La Trattoria Al Portello offre ai suoi ospiti un'atmosfera intima e accogliente. La sala interna, con circa 40 posti a sedere, conserva il calore e il fascino delle case di un tempo, creando un ambiente perfetto per gustare i piatti tipici del Cilento. Ma il vero gioiello del locale è la terrazza panoramica, da cui si può ammirare l'incantevole valle del Calore. Questo scenario mozzafiato aggiunge un tocco magico a ogni pasto, rendendo l'esperienza culinaria ancora più indimenticabile. La terrazza è arredata con gusto e semplicità, con tavoli e sedie in legno che si integrano perfettamente con l'ambiente naturale circostante. Durante le serate estive, cenare all'aperto diventa un'esperienza unica, arricchita dalla brezza leggera e da tramonti meravigliosi.

GESTIONE FAMILIARE

Raffaele Madaio gestisce la Trattoria con la madre Mariarosaria, portando in tavola piatti che raccontano la storia e la tradizione della loro terra. La passione di Raffaele per la ristorazione nasce dalla sua famiglia, che ha sempre gestito un'azienda agricola. Questa eredità ha ispirato l'idea di utilizzare i prodotti a chilometro zero dell'azienda per creare piatti genuini, sia di mare che di terra, che rispecchiano fedelmente il territorio cilentano. Raffaele ha trascorso gran parte della sua infanzia tra i campi e la cucina della nonna, imparando a conoscere e ad apprezzare i frutti della terra e i segreti della cucina tradizionale cilentana. Questa formazione sul campo si riflette oggi nel suo approccio alla ristorazione, che privilegia la qualità e la freschezza delle materie prime. Ogni ingrediente utilizzato alla Trattoria Al Portello proviene dall'azienda agricola di famiglia o da produttori ricercati, garantendo così un elevato standard di qualità e un forte legame con il territorio. Infatti, la cucina della Trattoria Al Portello è un omaggio alle materie prime del Cilento, accuratamente selezionate e rispettate in ogni ricetta. Il territorio di Castelcivita è ricco di prodotti tipici come i funghi porcini e le patate di montagna, ingredienti che trovano ampio spazio nel menù. Ogni pietanza è arricchita con olio extravergine d'oliva di produzione propria, che conferisce ai piatti un sapore autentico e inconfondibile.

SPECIALITÀ DELLA CASA

Tra i piatti forti della Trattoria, spiccano i fusilli alla cilentana con melanzane, salsiccia e provola, una vera esplosione di sapori che racchiude l'essenza della cucina cilentana. Questo piatto rappresenta perfettamente la tradizione culinaria del Cilento, combinando ingredienti semplici ma gustosi, preparati con maestria e passione. Un'altra specialità sono i piatti a base di zafferano, prodotto direttamente in azienda Madaio. Il risotto allo zafferano e gli spaghetti zafferano e zucchine sono due esempi di come questo prezioso ingrediente venga utilizzato per creare piatti raffinati e deliziosi. Lo zafferano, coltivato nei terreni dell'azienda agricola di famiglia, viene raccolto a mano e lavorato con cura per preservarne il colore e l'aroma inconfondibili. Ad accompagnare ogni piatto, della Trattoria Al Portello offre una selezione di etichette italiane e due vini del territorio: un rosso Barbera Sangiovese e una Falanghina. Questi vini, scelti con cura, esaltano i sapori delle pietanze e completano l'esperienza culinaria con un tocco di eleganza.

CONTATTI

Trattoria Al Portello
Via Giuseppe Mazzini, 54 - Castelcivita
Tel. 331 4270428
Web. www.alportello.it
Fb. Al Portello
Ig. @alportello

› AL PORTELLO - SAPORI GENUINI

La tradizione dei fusilli alla Cilentana fatti a mano

Il Cilento è rinomato per le sue tradizioni culinarie autentiche e intramontabili. Tra queste, una delle più amate è quella dei fusilli alla cilentana, un piatto che rappresenta non solo un'esplosione di sapori, ma anche un pezzo di storia e cultura locale. Alla Trattoria Al Portello, questa tradizione viene mantenuta viva con passione e dedizione, offrendo ai visitatori un'esperienza gastronomica unica. I fusilli alla cilentana sono una pasta tipica del Cilento, fatta a mano con ingredienti semplici e genuini. La loro origine risale a secoli fa, quando le donne del Cilento preparavano questa pasta a mano, utilizzando un ferro da calza per dare la caratteristica forma a spirale. Questo metodo tradizionale è stato tramandato di generazione in generazione, mantenendo intatto il legame con le radici e le usanze locali. La preparazione dei fusilli alla cilentana presso Al Portello è un vero e proprio rito. Ogni mattina, la signora Mariarosaria si dedica alla lavorazione della pasta, impastando e modellando i fusilli con pazienza e precisione. La pasta viene poi lasciata riposare per alcune ore, permettendo agli ingredienti di amalgamarsi perfettamente e di conferire alla pasta la giusta consistenza. I fusilli alla cilentana di Al Portello sono conditi con melanzane, salsiccia e provola, utilizzando prodotti locali di alta qualità, che esaltano il sapore autentico del piatto. Gustare i fusilli alla cilentana presso la Trattoria Al Portello è un'esperienza che va oltre il semplice piacere del cibo. È un viaggio nella storia e nella cultura del Cilento, un modo per riscoprire sapori antichi e genuini, preparati con amore e rispetto per le tradizioni.

Sos casa, i beni del Comune per giovani coppie e studenti

Approvata all'unanimità la delibera per recuperare spazi dal patrimonio pubblico cittadino allo scopo di aiutare chi non trova un'abitazione. Il sindaco: "Trovare un equilibrio con le attività turistiche"

di **Alessio Gemma**

«In città ci sono tanti spazi vuoti: edifici, terreni, fabbriche abbandonate. Vanno recuperati per dare case. Ci vogliono i capitali per farlo, ma anche regole semplici». Gaetano Manfredi parla così al consiglio comunale. In aula arriva la revisione del piano regolatore, cioè la manovra urbanistica della giunta. E il tema più caldo è la mancanza di immobili da acquistare e affittare dopo il boom del turismo. L'ex rettore ha spesso lamentato di avere le armi spuntate: perché - insiste il Comune - servono norme nazionali per frenare la proliferazione di B&b e case vacanza.

Ora la soluzione individuata nella delibera approvata ieri all'unanimità - voto a favore anche di Forza Italia - è l'utilizzo di beni, in primis del Comune, da destinare a "giovani coppie, studenti e persone con disagio sociale che non trovano casa". Tradotto: mettere in gioco il patrimonio del Comune per riequilibrare un mercato immobiliare impazzito.

Laura Lieto, vicesindaca e assessora all'Urbanistica, mostra lo stato dell'arte: «Abbiamo fatto un censimento, disponiamo di 104 ettari di proprietà pubblica, 24 solo nell'area Unesco. Li possiamo utilizzare per servizi di prossimità e sopratutto per strutture abitative in co-housing e studentati». Parliamo di 24 mila metri quadrati solo nel Centro storico. Intanto all'esterno del consiglio comunale protestano i comitati della Rete

▲ **Via Verdi** La sede del consigllio comunale di Napoli

L'amministrazione dispone di 104 ettari da destinare a strutture abitative in co-housing e studentati

Set, per il diritto all'abitare. Chiedono "blocco di nuovi B&B, stop alla vendita del patrimonio pubblico per destinarlo a uso residenziale, soglie massime per l'autorizzazione di case vacanze".

Ma la linea del sindaco è «equilibrio tra residenzialità e attività extralberghiere. Dobbiamo allargare la possibilità di abitare all'interno della città - spiega Manfredi - contemperare interessi diversi, con regole non punitive». Nessuna guerra alle case vacanza, pur sapendo - continua l'ingegnere - che «di turismo può vivere una città di 100 mila abitanti, Rimini, ma non Napoli che ne ha 900 mila». Il primo passo è semplificare le regole per poi arrivare al nuovo piano urbanistico. Norme più semplici «entro fine anno», chiede il sindaco all'aula. Si interverrà sull'apertura ai privati per le attrezzature di quartiere. E su procedere più veloci per realizzare i piani urbanistici.

«Con le difficoltà dei Comuni sui fondi pubblici - spiega Massimo Pepe, presidente della commissione Urbanistica - l'intervento dei privati con la regia pubblica va agevolato». Sulla carta ci sono sei progetti guida che porteranno al nuovo piano urbanistico: la zona orientale, il rapporto col mare, la corona verde intorno al centro, i luoghi delle nuove Metropolitane, l'area del tempo libero e il quartiere della cultura.

Resta il nervo scoperto della turistificazione selvaggia. Momenti di tensione quando due consiglieri di maggioranza - Luigi Carbone e Gennaro Esposito - provano a far approvare un documento in cui si chiede di "valutare il rapporto tra posti letto turistici e residenti" per arrivare a "soglie sostenibili delle attività extralberghiere". Apriti cielo. Da Forza Italia, Iris Savastano attacca la maggioranza di «essere contro chi fa impresa turistica». E i manfrediani vanno in tilt. Pepe propone di riportare l'atto in commissione. Per il rinvio anche Ciro Borriello dell'M5s, contrario Toti Lange. Alla fine l'assessora Lieto suggerisce di «rivedere la cosa». E così Carbone ed Esposito lo ritirano. Non si vota. Il partito del B&b è trasversale.

Il caso

Opere del Pnrr, il ministero della Cultura: "Per i ritardi pagherà l'amministrazione"

Pagherete voi in caso di "ritardi" per le vostre scelte. E ci rimettete di tasca vostra per "maggiori costi". Il ministero della Cultura avverte il Comune. È questo il senso delle parole nel parere ministeriale del 13 giugno sulla ditta impegnata nelle opere del Pnrr che ha subito, a maggio, uno stop del tribunale di Salerno. Un caso che sta mandando in tilt i Comuni di mezza Italia a cui è indirizzata la nota del ministero e coi quali l'azienda ha contratti. Da Torino a Reggio Calabria. A Napoli sono fermi gli interventi all'Albergo dei Poveri, Taverna del Ferro, Bipiani: circa 300 milioni di euro. Si chiama Cobar, la ditta pugliese che, per il giudice di Salerno, non può contrattare per un anno con la pubblica amministrazione dopo essere finita nel mirino di indagini per frodi in pubbliche forniture. Che fare coi cantieri in corso da piazza Carlo III a Napoli est? Dare il benservito a Cobar? Sul dilemma piomba la posizione del segretariato generale del Mic che mette all'angolo le amministrazioni come il Comune di Napoli. "Ferme e impregiudicate le determinazioni dei soggetti attuatori (Comuni, *ndr*) - si legge - resta inteso che rimane in capo ai soggetti attuatori ogni conseguenza, anche laddove dovessero derivare ritardi nell'attuazione degli interventi". Comune colpevole di eventuali lungaggini sul Pnrr i cui tempi di realizzazione sono fissati dall'Europa entro il 2026. Non solo. "Da ultimo - continua la nota a firma del dirigente Nicola Macrì - si puntualizza che i maggiori costi, a qualsiasi titolo e causa, che dovessero scaturire da determinazioni assunte non annoverabili tra le spese di investimento ammissibili, saranno posti a carico degli enti beneficiari, nella qualità di soggetti attuatori e stazioni appaltanti". Palazzo San Giacomo si trova così in una strettoia. L'avvocatura del Comune aveva già valutato precedenti e sentenze, indicando la possibilità di "una interlocuzione con la ditta" dopo "l'avvio del procedimento di revoca dell'affidamento e di risoluzione del contratto". A lanciare l'allarme era stato anche Catello Maresca, consigliere d'opposizione e presidente della commissione di monitoraggio sul Pnrr: «Oltre al danno - ha sottolineato Maresca - si potrebbe realizzare la beffa di dover restituire tutti i soldi finanziati dal Pnrr, già impiegati nelle prime attività». Intanto la ditta che ha appalti in giro per l'Italia del valore di circa un miliardo di euro, si è opposta alla misura di interdizione. "Occorre tener conto - fa notare il Mic - con la dovuta attenzione, della documentata attività posta in essere dall'operatore economico al fine di pervenire alla sospensione ed eventuale revoca del provvedimento interdittivo; attività che si sono estese sino alle dimissioni dell'amministratore unico e alla costituzione del cda". Basta il cambio di manager per potersi fidare ancora di Cobar? Il mantra è spendere e fare presto. "Si rimarca l'importanza del perseguimento delle finalità del Pnrr - scrive il Mic - sia in relazione alle finalità di interesse pubblico, sia in relazione agli obbiettivi di spesa che devono essere rispettati". – **alessio gemma**

Albergo dei Poveri, Taverna del Ferro e Bipiani: fermi lavori per 300 milioni, a rischio i fondi

▲ **Monumento** L'Albergo dei Poveri

▲ **Acqua** La sede dell'Abc

L'azienda idrica

Abc, Manfredi nomina Torino commissario

Commissariata l'Abc, l'acquedotto di Napoli. Il sindaco Gaetano Manfredi ha nominato Andrea Torino commissario dell'azienda in vista della scadenza del cda. La decisione dell'ex rettore arriva dopo le dimissioni dell'ex presidente di Abc, Alessandra Sardu, che aveva lasciato l'incarico due settimane fa, poco prima della fine del mandato. E dopo che i restanti consiglieri del cda avevano messo a disposizione del sindaco il loro incarico.

«La durata del commissariamento - si legge in una nota del Comune - è prevista fino alla designazione del nuovo Consiglio di Amministrazione a seguito dell'esito del relativo avviso pubblico. Al commissario è demandato il compito quindi, nelle more della scelta del nuovo Cda, di adottare tutti gli atti finalizzati a garantire il regolare funzionamento di Abc».

La nomina arriva dopo che la giunta ha approvato di recente la modifica dello statuto di Abc che ha scatenato polemiche. È stato reintrodotto il compenso per gli amministratori, visto che fino a questo momento l'incarico nel cda era gratuito. Ma soprattutto è stato cancellato il vincolo della presenza di due componenti delle associazioni ambientaliste nel cda. Un vessillo sbandierato dai comitati dell'acqua quando la società fu trasformata dalla precedente amministrazione in azienda speciale come baluardo per l'acqua pubblica. Il cambio di statuto ha portato alla protesta in piazza Municipio, davanti al Comune, di padre Alex Zanotelli e di altri esponenti dei comitati. «Vogliono stravolgere l'azienda speciale per trasformarla in società per azioni», aveva gridato il prete comboniano. Ma anche ieri in consiglio comunale il capogruppo M5s Ciro Borriello ha ribadito: «Per Abc niente spa». E Sergio D'Angelo, consigliere comunale della Sinistra, ha lanciato un allarme in aula: «Vorrei sollevare un problema, ho trovato singolare che il decreto di nomina del nuovo commissario prevedesse che il compenso venisse determinato dal direttore generale. Nelle società private il compenso del direttore può essere definito dal cda. Analogamente nelle aziende pubbliche, credo sia così. Mai possa accadere che il direttore definisce il compenso degli amministratori. Credo sia sbagliato anche perché il cda vigila sull'attività del direttore».
– **al. ge.**

L'archeologia

Ercolano, riecco la spiaggia com'era prima dell'eruzione

Un complesso intervento di restauro ha consentito di recuperare il lido così come doveva apparire in età romana davanti ai magazzini. Sangiuliano: "Finanziamo nuovi scavi"

di **Antonio Ferrara**

Quella scoperta agli inizi degli anni Ottanta del secolo scorso cambiò la conoscenza della storia di Ercolano e delle modalità del suo seppellimento. I 330 scheletri ritrovati sotto i fornici, ovvero gli antichi magazzini in riva al mare sull'antica spiaggia di Ercolano restituirono come mai prima di allora plasticamente lo scenario di terrore e distruzione che si abbatté sulla città in quel 79 dopo Cristo. Una scoperta che da subito dovette fare i conti con il problema dell'affioramento continuo dell'acqua di falda che rendeva impraticabile la zona: furono installate pompe idrovore per evitare la perdita di quella straordinaria documentazione: la spiaggia di una città romana. Per molti anni, anche grazie al fondamentale contributo dell'Herculaneum Conservation Project si è cercato di conciliare le esigenze di conservazione con quelle della fruizione. Ora, l'antica spiaggia è di nuovo fruibile in seguito a un progetto di recupero, attuato dal Parco archeologico, in partenariato con il Packard Humanities Institute e con un finanziamento del Contratto istituzionale di sviluppo "Vesuvio". Per l'apertura alle visite del nuovo spazio è intervenuto il ministro della Cultura Gennaro Sangiuliano, assieme al direttore del Parco archeologico Francesco Sirano e a Jane Thompson, responsabile del partenariato pubblico-privato del Packard Humanities Institute.

Da aprile 2011 è stato realizzato lo studio archeologico della storia plurisecolare dell'antica spiaggia di Ercolano e degli edifici prospicienti. Da aprile 2021 sono stati eseguiti limitati scavi e pulizia archeologica, trovando tracce della sabbia antica ancora aderenti alle murature del fronte costruito; la stessa sabbia è stata rinvenuta sul banco tufaceo emerso dopo la rimozione dello strato di melma che lo ricopriva. Grazie anche allo studio dei documenti di archivio - spiegano dal Parco archeologico - oggi sappiamo che al momento dell'eruzione del 79 dopo Cristo tutto l'antico litorale era coperto da uno strato di sabbia di spessore variabile. Su questa base è stata studiata una sistemazione che consiste nella creazione di una superficie sulla quale oggi poter camminare in graniglia di basalto posizionata in maniera tale da essere carrabile e accessibile anche da parte di disabili, e piccoli mezzi per la manutenzione. La rete idraulica di raccolta e drenaggio delle acque è stata messa in opera direttamente sul banco tufaceo, che è stato poi ricoperto con uno strato protettivo di ghiaia lavata in funzione drenante.

L'effetto è di grande impatto emotivo: si ha l'impressione di camminare in riva al mare dell'antica Ercolano. La serie di magazzini restituisce lo spaccato di un'area portuale; di fronte, dove oggi si erge la possente barriera di fango consolidato alta venti metri, si apriva la vista sul mare. Qui, nel 2021, fu scoperto "l'ultimo fuggiasco", uno scheletro di un uomo di 40 anni che cercava di scappare via mare e che aveva con sé una borsa e i suoi oggetti più preziosi. «L'antica spiaggia è un luogo straordinario e unico al mondo - dice Sirano - per conservarla per il futuro abbiamo ridotto il rischio di continui allagamenti e i pericoli per la stabilità dei fronti di scavo e del fronte a mare della città antica, rivedendolo oggi come gli antichi romani». Il ministro Sangiuliano rivendica: «Abbiano rifinanziato gli scavi, ci sono cantieri come non mai attivi, che stanno facendo emergere nuovi tesori che alimentano l'attività degli studiosi in una tra le più importanti aree archeologiche al mondo, tutelata dall'Unesco».

▲ **Ministro**
Gennaro Sangiuliano davanti al resti delle vittime dell'eruzione conservati nei fornici dell'antica Ercolano
In alto, la spiaggia ricostruita come era in età romana

Il nuovo spazio a Casina Rosellino

Pompei, un museo per i bambini Zuchtriegel: "Pensato per loro"

di **Mariella Parmendola**

La prima volta è a Pompei. Nella città antica ci sarà uno spazio dedicato interamente ai bambini. Il primo in un Parco archeologico, non solo in Italia. Eppure il direttore che ha avuto l'idea non se ne vanta, Gabriel Zuchtriegel quasi si schernisce quando dice «non siamo pionieri. È un peccato avvenga solo adesso. Dovrebbe essere così in tutti i luoghi della cultura». Il quartier generale per i più piccoli è la Casina Rossellino, sede del *Pompeii Children's Museum*. Nella mattinata dell'inaugurazione del progetto, i primi 100 bambini, con cappellino bianco e zainetto in spalla, si sono appropriati velocemente dell'edificio ottocentesco restaurato per loro. E soprattutto del vasto giardino, dove si scorge sin da lontano un grande cavallo rosso. Che se agli adulti pare evocare quello fatale per il destino della città di Troia, funziona per i bambini come chiaro segnale di uno luogo pensato per il gioco. Infatti l'hanno subito soprannominato "Cavallo Enzo", un simpatico nome per indicare l'opera iconica dell'artista Mimmo Paladino donata al Pompeii Children's Museum, simbolo di vitalità e energia creativa. Ai più piccoli, bambini e ragazzi, sarà proposto un percorso adatto all'età per entrare in contatto con i segreti dell'archeologia, della storia e per imparare a conoscere il Vesuvio. Proprio in una fase in cui le recenti scoperte nell'Insula dei Casti Amanti hanno fornito preziosi contributi sui giochi dei bambini romani che, seppure da prestissimo a contatto con la violenza, si divertivano tirando dadi o disegnando la loro mano su un muro. Laboratori prevedono anche altri temi, come il teatro o la conoscenza della natura. «Pensiamo alla possibilità per i genitori di lasciare i bambini, che saranno impegnati in laboratori, mentre loro ammirano le domus di Pompei. Siamo all'inizio, vogliamo realizzare tante attività», specifica il direttore. Che ne fa una misura di civiltà e allo stesso tempo un'esigenza di mercato.

▲ **Cavallo**
La scultura di Mimmo Paladino, donata dall'artista e diventata simbolo del Pompeii Children's Museum

«Parliamo del 40 per cento dei visitatori, un dato non da poco. Naturale studiare un'offerta specifica per i più piccoli», spiega Zuchtriegel. Che domani sera si dedicherà alla sua passione per il piano esibendosi nel bel Museo di Buccino. Qui, il direttore terrà un concerto-lezione sulle tracce della spiritualità di Pompei e del cristianesimo delle origini, rivolto in questo caso al pubblico adulto della trentesima edizione del Festival della musica nella località del salernitano.

Tornando, invece, ai bambini nell'ampio giardino di 1800 metri quadrati saranno allestiti 25 exhibit interattivi, un'aula didattica, un teatro e i servizi di accoglienza con bookshop, mentre all'interno ci sarà una piccola sala per la formazione, il punto di partenza dei vari itinerari e laboratori che si svilupperanno anche nel Parco e negli altri siti della Grande Pompei da Oplonti a Stabiae. Ieri, per avere un assaggio di quello che sarà sono stati proprio i bambini a dare il via all'allestimento di Casina Rosellino, partecipando alla cerimonia nella quale si è piantato un noce, speciale per i bimbi dell'antica Pompei che usavano le noci per i loro giochi. Prossima tappa il taglio del nastro del museo fissata a inizio 2025, ma a partire dalla prima domenica di luglio, e per due domeniche ogni mese fino ad ottobre, previsti itinerari e laboratori per piccoli e famiglie. Venti le partnership già attive per lo sviluppo di iniziative speciali. Come venti sono gli esperti impegnati, tra storici dell'arte, archeologici, conoscitori del mondo delle scienze. Essendo il progetto frutto di un partenariato pubblico-privato che vede accanto al Parco le imprese culturali del Consorzio Aion e di Gruppo Pleiadi, che portano a Pompei le proprie best practice.

Napoli e Juventus è braccio di ferro per Di Lorenzo

Il giocatore insiste: dai bianconeri offerta di 4,5 milioni a stagione
De Laurentiis pronto allo scontro. Rafa Marin, affare chiuso: 11 milioni

▲ **Capitano** Giovanni Di Lorenzo

di **Pasquale Tina**

Napoli-Di Lorenzo, è qui la rottura. Perché – al momento – segnali di riconciliazione non ce ne sono. Le posizioni restano opposte. La questione è semplice: il capitano del terzo scudetto vuole andare via e non ha cambiato idea dopo gli attestati di stima di Conte, ha chiuso le comunicazioni in vista degli Europei: «Ho già parlato, la società sa cosa penso». Sembra quasi la parola fine sulla sua esperienza in azzurro cominciata nel 2019. Di Lorenzo sarebbe pronto allo scontro pur di ottenere la cessione. Neanche la possibilità della tribuna lo spaventerebbe: considera chiuso il suo ciclo e non intende tornare indietro. E poi c'è il Napoli che ha capito perfettamente la strategia: le lusinghe della Juve al giocatore (offrirebbe a Di Lorenzo 4,5 milioni d'ingaggio) non hanno scalfito le certezze del club che ha definito incedibile il giocatore. Non è una questione di offerta (dai bianconeri comunque non è arrivata alcuna proposta), ma di principio. De Laurentiis non ha voglia di rinforzare una diretta concorrente. Perciò il no alla Juve è netto. C'è anche il veto di Conte che ha chiarito pure a Mario Giuffredi, procuratore del giocatore, i suoi progetti su Di Lorenzo. Il contratto in scadenza 2028 sicuramente mette il Napoli in una posizione di forza. Il ds Giovanni Manna sta provando comunque a ricucire lo strappo e non è escluso un nuovo incontro proprio con il procuratore, magari la prossima settimana, subito dopo la presentazione di Conte, mercoledì a Palazzo Reale. C'è da capire se ci sarà la voglia di riconciliarsi o se lo scontro continuerà.

Il Napoli sta provando a risolvere pure il malumore di Kvaratskhelia. Il numero 77 ha lasciato in sospeso la questione subito dopo il match contro la Turchia: «Penserò al mio futuro dopo gli Europei». I tifosi si aggrappano a dei segnali: il parastinchi del Napoli indossato da Kvara nella sfida di esordio in Germania e le immagini postate dalla moglie Nitsa su instagram sulla cavalcata di Khvicha in maglia azzurra. Il Napoli sta lavorando al rinnovo e ha definito l'operazione Rafa Marin: 11 milioni per l'acquisto a titolo definitivo con "recompra" da parte del Real Madrid esercitabile nel 2026 (25 milioni) oppure nel 2027 (35 milioni). Qualora il Napoli versasse altri 10 milioni tra un anno, la recompra del Real salirebbe tra i 50 e i 60 milioni.

Salernitana

Sottil esita, il club valuta pure Aquilani e Vivarini

di **Franco Esposito**

La Salernitana non ha ancora l'allenatore. Sembrava fatta per Sottil, ma il tecnico sta tentennando sia per ragioni legate all'ingaggio sia perché vorrebbe avere più chiarezza sul futuro societario granata. L'obiettivo del ds Petrachi resta lui, ma la Salernitana sta sondando anche Alberto Aquilani, nel mirino del Catanzaro, e Vincenzo Vivarini, che piace al Frosinone. La questione societaria è ancora tutta da definire. Iervolino è in trattativa da tempo col Fondo americano Brera Holdings e vuole cedere. Ma per il momento non c'è ancora l'accordo di investimento, a cui poi seguirà il closing. Tuttavia, c'è un elemento di continuità nel progetto, che è rappresentato dall'attuale ad Maurizio Milan, manager di spessore e persona gradita anche agli americani. In caso di cessione, Milan rivestirebbe un ruolo apicale. Petrachi si è fidato del progetto, Sottil sta ancora valutando. Ieri la Salernitana ha celebrato il suo compleanno: 105 anni di storia. La giornata è stata vissuta in tono minore dai tifosi per la morte, qualche giorno fa, del magazziniere granata Gerardo Salvucci, del professore salernitano Armando Mainardi, scomparso improvvisamente a Milano mentre era a scuola, e poi di un grande tifoso come Gianni Novella, di cui proprio ieri si sono celebrati i funerali. Indicativo il fatto che Iervolino non abbia scritto nulla sui social, mentre lo ha fatto Milan: «La Salernitana non è una semplice squadra di calcio. È una fede, un punto di riferimento per tutti quelli che nascono in questa terra e orgogliosi sfoggiano il cavalluccio sul petto. Questo è quello che i salernitani mi hanno trasmesso e con orgoglio oggi festeggiamo 105 anni di gioie e dolori, ma soprattutto di amore. Per tutti quelli che hanno amato, amano e ameranno la Salernitana, per Gianni, Armando e Gerardo. Buon compleanno sua Maestà».

AFFILIAZIONE › È POSSIBILE APRIRE UN LOCALE A MARCHIO WILD BUFFALO, CON UN PROGRAMMA DI FORMAZIONE E SUPPORTO ALL'AVVIO DELL'ATTIVITÀ

Wild Buffalo: franchising di successo per gli amanti della cucina Tex-Mex a Napoli

Wild Buffalo è un brand che unisce sapori autentici ed intrattenimento, riuscendo ad offrire un'esperienza unica ai suoi clienti. Fondato da Pietro A. Lattero, un imprenditore con una lunga esperienza nel settore della ristorazione negli Stati Uniti, il locale ha rapidamente guadagnato popolarità nella regione campana, nel territorio di Giugliano, in via Lago Patria, 244 e a Gricignano di Aversa, in via San Salvatore, 62. Grazie alla qualità del cibo, all'atmosfera accogliente e agli eventi coinvolgenti, Wild Buffalo è diventato un punto di riferimento per gli amanti della cucina americana e non solo.

PIETRO A. LATTERO

Pietro A. Lattero ha trasferito in Italia l'esperienza maturata negli Stati Uniti, adattando il concept del Wild Buffalo alle esigenze e ai gusti italiani. Il locale non è solo un ristorante, ma un vero e proprio centro di intrattenimento, con eventi, serate a tema e musica dal vivo che coinvolgono i clienti e li fanno sentire parte di una comunità. Questo approccio innovativo ha permesso a Wild Buffalo di crescere rapidamente e di conquistare una clientela affezionata.

DAL LOCALE AL FRANCHISING

Il successo ottenuto ha spinto Lattero a esplorare nuove opportunità di crescita, trasformando il Wild Buffalo in un franchising. Questo modello di business offre agli imprenditori la possibilità di aprire nuovi punti vendita seguendo un format collaudato e beneficiando del supporto e dell'esperienza del marchio. Il franchising di Wild Buffalo si basa su principi di qualità, servizio al cliente e innovazione continua, garantendo che ogni nuovo locale mantenga gli standard elevati che hanno reso famoso il marchio.

I PUNTI CHIAVE DEL FRANCHISING

Supporto completo agli affiliati:
Gli affiliati ricevono un supporto completo che include formazione approfondita, assistenza nella selezione della location, progettazione del locale e strategie di marketing. Questo aiuta a minimizzare i rischi e a massimizzare le possibilità di successo. Il supporto continuativo è uno dei pilastri su cui si fonda il franchising Wild Buffalo, assicurando che ogni nuovo locale possa operare con la stessa efficacia e qualità del ristorante originale.

Qualità del cibo e delle ricette:
Wild Buffalo pone un forte accento sulla qualità del cibo, utilizzando ingredienti freschi e ricette originali. Ogni piatto è preparato per offrire un'esperienza culinaria autentica e soddisfacente. Dalle carni grigliate ai piatti tradizionali americani, ogni elemento del menu è studiato per deliziare i palati e offrire un vero assaggio dell'America.

Esperienza del cliente:
L'attenzione all'esperienza del cliente è un elemento distintivo del marchio. Gli affiliati sono incoraggiati a creare un ambiente accogliente e coinvolgente, con un'ampia gamma di eventi e attività per attrarre e fidelizzare la clientela. Serate a tema, eventi sportivi trasmessi in diretta, e spettacoli di musica dal vivo sono solo alcune delle iniziative che rendono ogni visita al Wild Buffalo un'esperienza unica.

Innovazione continua:
Il settore della ristorazione è in continua evoluzione e Wild Buffalo si impegna a rimanere al passo con le nuove tendenze. Questo significa aggiornare regolarmente il menu, introdurre nuove tecnologie e migliorare continuamente i processi operativi. La capacità di adattarsi e innovare è fondamentale per mantenere l'interesse della clientela e per rispondere alle esigenze di un mercato in costante cambiamento.

Diventare un affiliato Wild Buffalo significa entrare a far parte di una famiglia che condivide gli stessi valori di qualità e servizio. Il processo di affiliazione inizia con una valutazione approfondita delle potenziali location, seguita dalla formazione dei nuovi affiliati e del loro staff. La formazione copre tutti gli aspetti della gestione di un ristorante, dalla preparazione dei piatti alla gestione del personale, assicurando che ogni nuovo locale possa offrire la stessa qualità e lo stesso livello di servizio del ristorante originale.

Gli affiliati beneficiano di numerosi vantaggi, tra cui il riconoscimento immediato del marchio, il supporto continuo da parte del franchisor e l'accesso a una rete consolidata di fornitori. Inoltre, la partecipazione a campagne di marketing promozionali su scala nazionale aiuta a incrementare la visibilità e l'afflusso di clienti nei nuovi locali. La comunità di affiliati Wild Buffalo è inoltre una risorsa preziosa, offrendo opportunità di networking e scambio di best practice tra imprenditori che condividono la stessa visione e gli stessi obiettivi.

L'ESPANSIONE DEL MARCHIO

L'espansione tramite franchising porterà all'apertura di nuovi locali in diverse città, consolidando la presenza di Wild Buffalo in Italia e attirando l'interesse di nuovi imprenditori. La combinazione di un modello di business robusto e il supporto del marchio rende il franchising Wild Buffalo un'opportunità attraente per chi desidera entrare nel settore della ristorazione. Ogni nuovo locale sarà una testimonianza del successo del modello Wild Buffalo e della sua capacità di replicare l'esperienza unica offerta dal ristorante originale.

CONTATTI

Via Lago Patria, 244 Lago Patria (NA)
Via San Salvatore, 62 Gricignano (CE)
Ig. @wild_buffalo_grill_bar_sports
Web. www.wildbuffalo.it

› L'ESPERIENZA DI PIETRO LATTERO

Zero Limiti: Come trasformare le tue ambizioni in successo

Pietro Lattero, noto imprenditore nel settore della ristorazione, condivide nel suo libro **"Zero Limiti: Come Trasformare le Tue Ambizioni in Successo"** una serie di preziose conoscenze e strategie. Cresciuto nella pizzeria di famiglia, Lattero ha trasformato queste prime esperienze in una carriera di successo, gestendo diversi locali e sviluppando un approccio innovativo alla ristorazione.

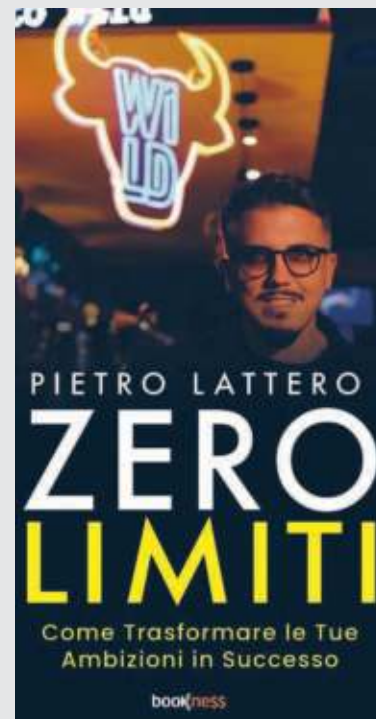
Lattero rivela i segreti per gestire una ristorazione di successo, basandosi sulle competenze apprese fin da giovane e sulle esperienze accumulate nei suoi numerosi locali.

Il libro offre una guida dettagliata su tutto ciò che è necessario conoscere e utilizzare nei diversi tipi di locali.

Include episodi di vita personale, in cui Lattero racconta delle sue cadute e risalite, offrendo un punto di vista autentico sulle sfide e le vittorie di un imprenditore. Oltre a condividere i piatti forti dei suoi menù, propone anche un'opportunità di affiliazione al suo franchising, con un bonus speciale per i lettori.

Lattero sfata i falsi miti sulla ristorazione e mette in guardia contro gli errori più comuni che possono compromettere il successo di un locale: dalla formazione del personale alla gestione delle materie prime, ogni aspetto viene analizzato per fornire agli imprenditori gli strumenti necessari a evitare trappole e insidie.

L'importanza della formazione è un tema ricorrente nel libro. Lattero insiste sulla necessità di corsi per imprenditori e personale, sottolineando come una preparazione adeguata possa fare la differenza tra il successo e il fallimento.

La scelta delle pietanze, la presentazione e la stagionalità degli ingredienti sono elementi chiave per creare un menù che rispecchi l'identità del locale e soddisfi le aspettative dei clienti. L'attenzione alla digitalizzazione e all'utilizzo degli strumenti di marketing virtuali è cruciale. Lattero guida i lettori

attraverso le migliori pratiche per sfruttare al massimo il marketing digitale, per promuovere il locale e raggiungere un pubblico più ampio.

Le tracce degli esami

Voci profonde per maturandi

di **Mariella Marchetti**

All'appuntamento con l'ultimo rito di passaggio della nostra società languente, voci autorevoli che ancora possono permettersi di parlare ai giovani, interloquiscono per sei ore con loro in un tempo che appare sospeso e inusuale, senza smartphone, senza connessione, soli con se stessi. Ungaretti parla con loro da Valloncello dell'albero Isolato. È giovane, e scrive dal fronte. È il 16 agosto del 1916 mentre racconta il disfacimento umano della guerra che lo ha ridotto ad una carcassa usata dal fango, come una suola o come un seme di spinalba. Tuttavia la speranza, per lui uomo di pena, non può morire e allora basta un' illusione per recuperare il coraggio, basta guardare oltre, di là, dove un riflettore fa credere che al posto della nebbia ci sia il mare.
Pirandello mette in bocca a Serafino Gubbio operatore riflessioni sulla sciagurata meccanizzazione della nostra società, trionfo della stupidità, ingegno e studio spesi per la creazione di mostri che dovevano essere solo strumento e sono divenuti con prepotenza i nostri padroni incondizionati.
Parla con i maturandi anche Giuseppe Galasso che spiega loro i concetti di guerra fredda, di equilibrio del terrore e ritorna sul tema dell'uomo, stupido prigioniero della potenza che ha voluto raggiungere, gravemente colpevole perché consapevole di rischiare, attraverso l'uso delle armi atomiche, una catastrofe totale delle possibilità stesse di vita dell'intera umanità. Maria Agostina Cabiddu, come a voler fare da contraltare ai precedenti scenari di guerra e di alienazione dell'uomo moderno, afferma che invece la bellezza "dovrebbe essere, in una immaginaria carta d'identità dell'Italia, il primo fra i suoi segni particolari" ed anche se la furia della ricostruzione post bellica "e il prevalere delle ragioni di un malinteso sviluppo economico poi, abbiano troppo spesso premesso quei principi", la coscienza della funzione civile del nostro patrimonio culturale per fortuna non è venuta mai meno. Ma forse ora è il momento di tacere, comunica Nicoletta Polla-Mattiot ai maturandi, di concentrarsi sul silenzio, attivare la discrezionalità nel parlare, chiedere la cesura del flusso ininterrotto, recuperare lo spazio mentale prima che acustico, perché è proprio "nell' intercapedine silenziosa che si pone tra una parola e l'altra, che germina la possibilità di comprensione". Con "L'elogio dell'imperfezione", Rita Levi Montalcini, sembra voler rassicurare questa generazione fragile come il cristallo, lei per prima ha compreso che né il grado di intelligenza, né la capacità di eseguire e portare a termine con esattezza il compito intrapreso, siano i fattori essenziali per la riuscita e la soddisfazione personali: un bel monito per i giovani fortemente provati da senso di inadeguatezza e ansia costante che consuma fin all'interno delle loro ossa inficiandone potenzialità, bruciando le ali imprigionate di farfalla che aspettano solo di aprirsi per spiccare il volo. Una riflessione di Maurizio Caminito sul cambiamento del modo di scrivere e di leggere che oggi deroga alla dimensione temporale a al carattere processuale della scrittura del diario come atto di graduale formazione della personalità, chiude il corposo plico delle tracce, impegnative, e con sorpresa, recanti il pensiero profondo di tre donne. Nessuno sicuramente sarà rimasto con la penna sospesa in aria, ma quello che risulta importante, è che l'ultimo rito di passaggio della nostra debole società, li possa rendere più consapevoli, con gambe forti per camminare in sicurezza nel lungo percorso della loro esistenza.

Autonomia, cosa fare per cancellare la riforma

Referendum e ricorso alla Consulta

di **Massimo Villone**

Alle ore 7.40 della mattina del 19 giugno la Camera dei deputati ha approvato in via definitiva il ddl Calderoli sull'Autonomia differenziata, dopo una seduta-fiume iniziata il giorno precedente e chiusa in notturna. Un'accelerazione fortissima, e in realtà affatto necessaria. Ma alcune ore prima il senato aveva approvato in prima deliberazione il cosiddetto premierato, dopo una trattazione anch'essa segnata da molteplici forzature. La logica dello scambio tra i partners di governo imponeva di affiancare alla bandiera dell'uno quella dell'altro. Una mortificazione del parlamento e della buona politica, se mai potesse esistere nell'attuale contesto. L'approvazione non cancella la contrarietà espressa dai molteplici e diversi mondi cui questo giornale ha dato voce. La domanda che si pone è come far vivere quella contrarietà in quel che ora accadrà. Ecco un possibile copione. Atto primo scena prima. La legge Calderoli è pubblicata in Gazzetta Ufficiale ed entra in vigore (prevedibilmente tra qualche giorno). Già è annunciato, in specie dal veneto Zaia, l'avvio immediato del negoziato sulle materie e funzioni non sottoposte alla previa adozione di livelli essenziali delle prestazioni. Sono circa 200 funzioni statali su un totale di 500, e in materie anche di peso, come ad esempio il commercio con l'estero. Non a caso, il presidente della Calabria Occhiuto (FI) ha espresso il timore che ne venga danno alle regioni del Sud. All'avvio immediato bisogna che una o più Regioni contrappongano un ricorso in via principale alla Corte costituzionale entro 60 giorni dalla pubblicazione. È l'unico strumento immediatamente attivabile. Atto primo, scena seconda. L'approvazione del ddl Calderoli non cancella il ruolo delle opposizioni parlamentari. Attraverso question time, interrogazioni, interpellanze i parlamentari possono incalzare il governo nel negoziato con gli esecutivi regionali. Tre i soggetti di primario interesse: Calderoli per le materie e le funzioni oggetto del negoziato ai fini del trasferimento, Giorgetti per le risorse disponibili in rapporto ai Lep (livelli essenziali delle prestazioni), la presidente del Consiglio per il potere a lei attribuito dalla legge Calderoli di limitare il negoziato per l'unità giuridica ed economica e la tutela delle politiche pubbliche prioritarie. Ho già predisposto e messo online un elenco di domande possibili per il question time.
Atto primo scena terza. Si attiva contro la legge Calderoli un referendum abrogativo ex art. 75 della Costituzione. Questa scelta non contraddice ma si aggiunge all'ipotesi del ricorso. Il vasto mondo associativo raccolto nella Via Maestra intorno alla Cgil (cui si aggiunge la Uil) sta valutando questa possibilità. Può essere richiesto da 500000 elettori o cinque consigli regionali. Va considerato che esiste un dubbio di ammissibilità, e un possibile problema di tempi per la raccolta delle firme. In ogni caso, non si voterebbe prima di aprile-giugno 2025, o un anno dopo. E poi, anche se il referendum fosse ammesso e vinto, l'Autonomia differenziata rimarrebbe in principio possibile con l'approvazione di intese in base all'art. 116.3. Ma è indubbio l'impatto sull'opinione pubblica che una campagna referendaria vincente potrebbe avere. Atto secondo scena prima. Si giunge comunque all'approvazione con legge a maggioranza assoluta di intese tra lo Stato e una o più regioni ai sensi dell'art. 116.3 della Costituzione. Si replicherebbe per ciascuna legge di approvazione delle singole intese il copione dell'atto primo, scene 1, 2, 3. Atto secondo, scena seconda. Si aggiunge la possibilità che nei confronti di atti sublegislativi di attuazione della maggiore autonomia concessa, come ad esempio determinazioni delle commissioni paritetiche Stato-Regione che la legge Calderoli prevede, sia proposto conflitto di attribuzione da parte di una o più regioni che ne ricevano una lesione.
Si scriveranno poi il terzo e quarto atto, per il cosiddetto premierato e la giustizia. Intanto, una domanda. Vale la pena di scrivere copioni quando il teatro diventa teatrino, come è accaduto nelle aule parlamentari? La risposta è che proprio in tal caso è indispensabile scriverli.

Oggi una giornata di studi all'Istituto Studi Filosofici

Il francobollo che offende Matteotti

di **Mauro Palma**

Presso l'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici, in Palazzo Serra di Cassano a via Monte di Dio 14, si tiene alle ore 15, una giornata di studio per ricordare la figura di Giacomo Matteotti, a cento anni dall'omicidio, avvenuto a Roma il 10 giugno del 1924. La giornata si apre con i saluti istituzionali della senatrice Liliana Segre e di Mauro Palma, matematico e giurista, già Garante dei diritti delle persone private della libertà personale. Pubblichiamo un estratto del saluto di Palma.

***

Non è senza significato che l'Istituto Italiano per gli studi filosofici abbia organizzato un seminario di riflessione attorno alla figura di Giacomo Matteotti, pur nel contesto delle molte celebrazioni e dei molti ricordi che hanno accompagnato questi cento anni dalla giornata del suo martirio. Perché il senso profondo della sua testimonianza non è nell'appartenenza politica e neppure nella sua specifica attività di studioso, quanto piuttosto nel significato della sua azione nell'ambito semantico dell'agire politico e nell'implicita indicazione che la sua figura e la sua testimonianza danno alla costruzione di un terreno istituzionale strutturalmente democratico. Per questo, Matteotti parla anche al contesto attuale: per il valore attribuito alle sedi di rappresentanza istituzionale – in primo luogo al Parlamento – e alla loro connotazione di necessaria pluralità, perché solo dal confronto dialogico tra posizioni diverse ma convergenti nel riconoscersi può costruirsi una dialettica democratica e soprattutto può realizzarsi il contenimento bilanciato dei poteri dello Stato. Il venir meno di tale connotazione di riconoscimento e il prevalere di un sistema che denigra l'opposizione e la rifiuta in modo esibito e concreto sono l'oggetto del suo grido, della sua indignazione e, di là, del suo abbandono della speranza di un contenimento della deriva che si andava configurando. Tale assenza di accettazione del pensiero altrui e, di più la sua fattiva denigrazione, infatti, si riverberano inevitabilmente nel non-limite del potere, nella violenza come metodo di rapporto con chi non si allinea e, quindi, nell'assolutezza del potere stesso non più vincolato da forme di composizione, bensì esercitato, appunto, con le forme della violenza. Questa consapevolezza triste e il desiderio del disvelamento del potere e del non piegarsi a esso sono le linee che rendono la sua testimonianza elemento costruttore di una filosofia del pensiero democratico che vede nel diritto e nella condivisione della sua funzione regolatrice lo strumento centrale per la ricomposizione di una situazione bilanciata che lasci indietro ogni filosofia assoluta dello Stato, e si apra alla ricerca comune delle modalità ricompositive delle conflittualità sociali. Già dirompenti in Italia nel finire del secolo precedente, queste acquistavano nei suoi anni un ritmo sempre più incalzante per essere soffocate successivamente fino al loro esplodere (...). È essenziale farlo nel contesto attuale perché non posso sottrarmi dal notare l'offesa fatta nei suoi confronti, proprio nei giorni del ricordo a cento anni dalla sua fine, dedicando un francobollo a Italo Foschi, personaggio politico fascista, squadrista, successivamente aderente alla Repubblica sociale e che soprattutto solidarizzò e protesse Amerigo Dumini, uno degli assassini di Matteotti, scrivendo: «Sei un eroe degno della nostra ammirazione».

Giornata del rifugiato

Includere con il lavoro

di **Anna Ceprano**

Quest'anno la Giornata mondiale del Rifugiato, che ricorre oggi, sarà imperniata sul tema dell'inclusione e, in particolare, dell'inclusione lavorativa. Orientamento quanto mai opportuno in questo tempo presente sempre più connotato dalla mancanza di pace, da contrapposizioni violente, da crescenti povertà, da profonde diseguaglianze, dalla rinuncia di fatto dei governi nazionali ad una vera inversione di rotta sulla questione ambientale, che si porta dietro desertificazione e fame. Ed è dalle guerre, dalle persecuzioni politiche, dai cambiamenti climatici, dalle carestie, dal non rispetto dei diritti fondamentali della persona che fuggono dal proprio Stato di appartenenza centinaia di migliaia di cittadini cercando rifugio in Paesi stranieri, con tutto il carico emotivo e di difficoltà che questo viaggio drammatico comporta, anche purtroppo una volta giunti alla meta prefissa. Si, perché qui, in assenza di concrete politiche inclusive, a partire da quelle del lavoro, continua l'incubo per i/le Rifugiati/e. La funzione del lavoro, che da dignità alle persone consentendo loro l'accesso a diritti come casa, salute, istruzione, per rimanere nei fondamentali, nei processi di regolarizzazione delle persone rifugiate, come dei migranti in generale, sui territori è evidente ma una cultura della chiusura e della demonizzazione del fenomeno ha sempre più preso piede in Europa come nel nostro Paese, facendo leva anche sulle paure e le insicurezze dei/lle cittadini/e autoctoni/e. Infatti, quello che la politica di volta in volta produce non sono politiche attive di integrazione sociale e lavorativa ma continue decretazioni d'urgenza. Abbiamo bisogno di una visione complessiva che costruisca i passaggi necessari per un progetto di vita, con un insieme di azioni condivise, in cui concretizzare una sorta di "circolarità rigenerativa", scongiurando così ulteriori vulnerabilità, creando valore anche per la nostra economia e la nostra cultura. È imprescindibile, dunque, continuare ad interrogarsi sui bisogni, le domande, i cambiamenti emergenti partendo dall'ascolto delle persone, dall'analisi senza pregiudizio dei dati, dalle abilità e opportunità che cittadini e cittadine rifugiati costituiscono per la crescita delle nostre stesse comunità. La cooperazione sociale di inclusione lavorativa fa proprio questo: trova sostegno sulla possibile correlazione tra i principi regolativi societari dell'impresa cooperativa, quelli della cosiddetta distintività cooperativa e le dinamiche trasformative delle comunità locali. Abbiamo bisogno di una più attenta e mirata collaborazione tra pubblico e privato sociale. Va ribaltato il paradigma culturale dell'odio sociale, dell'esclusione con un nuovo paradigma culturale, che è anche economico, dove reciprocità, redistribuzione, scambio e cura diventino i tratti caratteristici di una nuova contemporaneità.
L'autrice è presidente di Legacoop Campania

Con il Patrocinio

In collaborazione con

29 giugno
2 luglio 2024
ore 20.00

Napoli
Associazione Verace
Pizza Napoletana
Via Capodimonte 19a

Un Abbinamento Verace

Un viaggio attraverso i sensi per un'esperienza gastronomica unica e indimenticabile

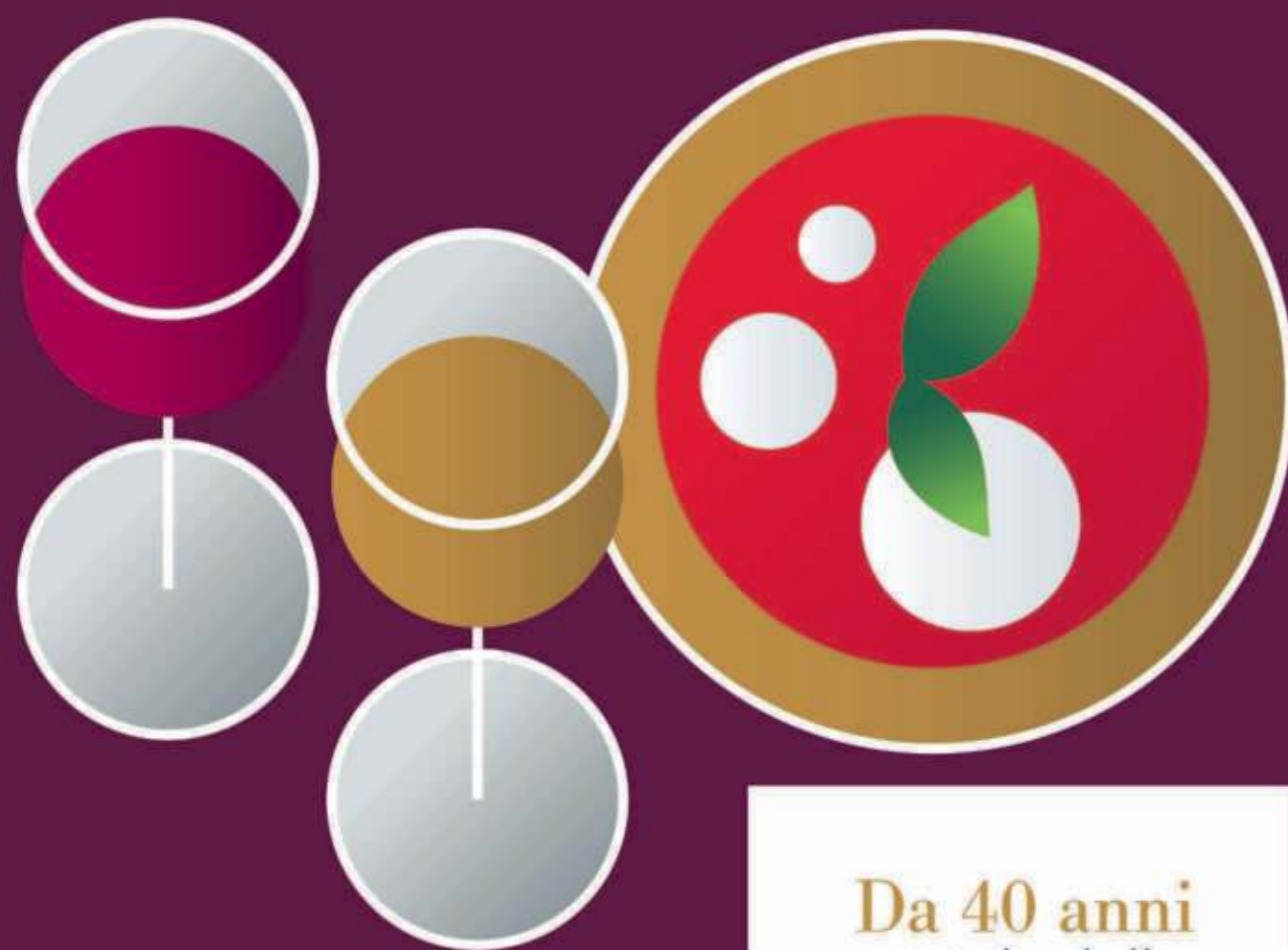
Sabato
29 giugno
Un inizio in delicatezza:
le pizze di Mare

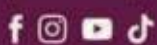
Domenica
30 giugno
Eleganza e complessità:
le pizze Vegetali

Lunedì
1 luglio
Un'esperienza frizzante:
le pizze Fritte

Martedì
2 luglio
Una sinergia di gusti:
i grandi Classici

design raffaelecostigliola.com

Quota €40 con degustazione di 4 pizze napoletane in abbinamento a 4 vini.
Limite massimo 40 partecipanti.

Prenota su

Programma completo su
pizzanapoletana.org

Da 40 anni
a tutela della
Vera Pizza Napoletana

Napoli

Venerdì
Sabato
Domenica

la Repubblica

Giovedì
20 giugno
2024

Weekend

Weekend *Musica*

Stadio Maradona
Geolier, tre sold out
Geolier in concerto al Maradona domani, sabato e domenica alle 21, tre show da sold out. Corse straordinarie della metro fino all'una della notte.

Piazza Plebiscito
Renato Zero in piazza
Renato Zero domani e sabato alle 21 si esibisce in piazza del Plebiscito (domani è sold out).
Con il cantautore romano 7 musicisti, Rosario Jermano e un'orchestra di 40 elementi.

Flava Beach
Il rock dei Marlene Kuntz
Rock d'autore domani al Flava Beach a Castel Volturno con i Marlene Kuntz in concerto alle 21.

Weekend *Mostre e Idee*

Premio Tommaso e Laura Leonetti

Museo Pignatelli
Cortes venerdì 21
alle ore 18

Per la diciassettesima edizione il prestigioso Premio verrà conferito a Angela Caròla-Perrotti per aver dedicato i suoi studi alle porcellane e in particolare alla Fabbrica di Carlo di Borbone a Capodimonte e alla Real Fabbrica Ferdinandea

Studio Trisorio c'è Bourgeois

Studio Trisorio
Riviera di Chiaia, 215
martedì 25 ore 18.30

"Louise Bourgeois - Rare Language" è il titolo della mostra dedicata all'artista, che si inaugura martedì 25 giugno alle 18.30 presso lo Studio di Laura Trisorio. Un appuntamento di grande livello, imperdibile per gli amanti dell'arte

Giovedì 20

Positano: Alessandra Celentano presenta il suo libro "Chiamatemi maestra" in piazza Flavio Gioia alle 18

Venerdì 21

Dalle 18 alle 21.30 la Festa europea della musica 2024 si svolgerà tra gli Scavi di Ercolano, il Mav e la Reggia di Portici

Domenica 23

Comincia a Torre Annunziata "La settimana dello scrittore", per ricordare Michele Prisco. Appuntamenti fino al 28 giugno

Museo del Tesoro

Devozione a San Gennaro il "miracolo" del teatro

Una video-installazione mette in dialogo la mitra e la collana solenne del santo e diventa un'opera permanente per i fedeli e i visitatori
Domani e sabato due aperture straordinarie con biglietto scontato

di BIANCA DE FAZIO

a pagina 14-15

Domus Ars

Un docufilm omaggia i versi di Eugenio Lucrezi

Ciro De Novellis presenta "Montesanto", che è anche il titolo di un inedito del poeta

Omaggio al poeta. Anche se Eugenio Lucrezi non è solo questo: poeta militante da decenni certo, ma anche musicista professionista, medico epidemiologo, critico e saggista. Alla sua versatile figura è dedicato il documentario di Ciro De Novellis "Montesanto", che sarà proiettato oggi alle 17.30 nella Domus Ars, ex chiesa di San Francesco delle Monache in via Santa Chiara. Riprese e montaggio sono di Antonio Troia, le musiche originali composte ed eseguite da Tonino Taiuti. "Montesanto" è anche il titolo di un poema di Lucrezi ancora inedito. Lo stesso poeta leggerà alcuni dei suoi testi. Altri testi saranno letti da Nino Daniele, Francesco Filia, Anna Marchitelli, Marco Melillo, Francesco Papallo, Ferdinando Tricarico e Antonio Tricomi. «Non ho partecipato alla realizzazione del docufilm, che si deve interamente a De Novellis — spiega Lucrezi — Io compaio, semplicemente, oltre a leggere alcuni versi: una comparsa tra le strade e le persone di un quartiere molto amato».

Poesia e musica, sostiene ancora Lucrezi, a proposito della sua parallela attività di bassista nella blues band Serpente Nero, «sono sorelle per nascita, poi il tramonto dell'oralità e l'affermarsi della scrittura le hanno allontanate. Direi che la poesia, da tempo, dialoga più con la pittura e con la filosofia. Tranne che a Napoli, dove i poeti continuano a cantare perché si sentono antichi». Nel documentario di De Novellis, riferimenti alla Patafisica, la «scienza delle soluzioni immaginarie» cara sia a Lucrezi che allo stesso regista. «Mi sono accostato tardi alla Patafisica — conclude Lucrezi — quasi soltanto per amicizia e devozione nei riguardi di quel gigante che è stato Mario Persico. Ho amato la sua Patafisca perché è del tutto sui generis, mescolata com'è alle tradizioni di questa città unica per vitalità e storia».

Ercolano

La Festa della musica

Domani dalle ore 18 alle 21.30, la Festa Europea della Musica 2024 si svolgerà tra gli Scavi di Ercolano, al Mav/il Museo Archeologico Virtuale di Ercolano e alla Reggia di Portici, in tre palcoscenici speciali allietati dalla musica degli studenti dei licei musicali e coreutici del territorio. L'evento prenderà il via alle 18 presso la sala teatrale del Mav di Ercolano per poi proseguire alle 19 al Galoppatoio della Reggia di Portici. Al Parco Archeologico di Ercolano (Parco Maiuri), invece, le note cominceranno a risuonare a partire dalle ore 19,30. Si esibiscono le orchestre dei licei musicali del territorio.

▲ **Installazione** Un'immagine della sala del Tesoro di San Gennaro: inaugurata una video installazione permanente

L'opera

San Gennaro il miracolo si fa teatro

Inaugurata una video-installazione nel Museo del Tesoro: 5 proiezioni di Stefano Gargiulo mettono in dialogo mitra e collana solenne

di BIANCA DE FAZIO

La mitra e la collana solenne, oggetti simbolo della devozione per San Gennaro, sono lì, nelle loro teche, immobili (se non nei giorni in cui "vestono" il busto del santo in processione). Raccontano lo sfarzo, la perizia artigiana. Non le emozioni di una devozione che chi non è partecipe del prodigio del sangue stenta a comprendere. Il visitatore, il turista, il cittadino che non si è mai lasciato incuriosire dal culto di San Gennaro osserva e si stupisce, dinanzi alla mitra e alla collana sfavillante di gemme nella sala centrale del museo del Tesoro di San Gennaro. Osserva e si stupisce, ma l'emozione per la devozione e l'energia che deriva dall'attesa e dal compiersi del prodigio sono un'altra cosa. Che il museo del Tesoro ha deciso di raccontare al suo pubblico attraverso una video-installazione che da ieri è parte del percorso espositivo. L'ha realizzata Stefano Gargiulo, di Kaos Produzioni, sincronizzando cinque video proiezioni e un audio (in cui fa la sua parte anche la voce di Marcello Colasurdo), e dando vita a un'opera pop che prende al cuore e al cervello. E moltiplica sulle pareti della sala la teatralità del culto, in dialogo con la mitra e la collana solenne: su una parete due cornici (sembrano in legno, ma sono solo proiettate) che rievocano le edicole votive e vedono scorrere i ritratti dei devoti che, nei modi più personali — talvolta plateali — rivolgono preghiere al santo di tutti. Uomini, donne e bambini, esempi dell'umana diversità, che esprimono la loro fede.

Di fronte, in un'altra grande cornice, sequenze che rappresentano l'iconografia del santo insieme alle immagini della processione di maggio, quella che dal Duomo giunge fino a Santa Chiara. Sulle pareti laterali, immagini evocati-

Apertura Domani e sabato due aperture straordinarie (con sconto sull'ingresso) per una visita al museo

Devozione Una bambina di fronte all'immagine del santo: la devozione dei fedeli davanti al prodigio

ve e il motto per San Gennaro scritto da Friedrich Nietzsche: *"Tu che con l'asta fiammeggiante rompesti il ghiaccio della mia anima, che ora rumoreggiando corre al mare della sua estrema speranza: sempre più chiara e più sana, libera nella più amorosa delle leggi, celebra quindi i tuoi miracoli, bellissimo Gennaro"*. Il progetto, nato da un'idea della direttrice del museo e della Ceo dell'azienda che lo gestisce, Francesca Ummarino e Ilaria D'Uva, vuole valorizzare il Tesoro mettendolo in stretta relazione con la devozione che lo circonda, e che i visitatori non vedono se non nei giorni del prodigio. "Abbiamo voluto riproporre il legame tra il Tesoro e la devozione" puntualizza Ummarino. "Così il culto del santo patrono si rende più accattivante e al passo coi tempi" spiega Girolamo Carignani di Novoli, Deputato della Real Cappella del Tesoro. Che aggiunge: "I volti, le lacrime, la gioia e la magia vengono trasmesse al visitatore come vissute in prima persona". "Non si cessa di inventare nuove forme e cercare nuovi orizzonti per raccontare la vita" afferma monsignor Vincenzo De Gregorio, abate della Cappella. E Ilaria D'Uva: «La video installazione che si intitola *"Chi è devoto a San Gennaro?"* È il nostro modo per raccontare l'amore, il rispetto e il legame che ancora esistono, a Napoli e nel mondo, nei confronti del santo». Ma sono le parole di Stefano Gargiulo a spiegare l'opera: «Il prodigio di San Gennaro è l'opera "teatrale" più antica rappresentata senza soluzione di continuità da 650 anni. Dinanzi ad un pubblico eterogeneo, a generazioni diverse che hanno assistito, temuto, gioito, riso e pianto, insultato, fischiato, applaudito, imprecato, pregato San Gennaro. Una rappresentazione cui abbiamo cercato di dare forma».

Per festeggiare la nuova video installazione, il Tesoro di San Gennaro propone un'apertura straordinaria domani e sabato dalle 18 alle 22 con biglietto d'ingresso a costo ridotto.

Via Toledo
La storia dell'Unità

Si chiama "L'Unità- Una storia, tante storie" il libro che ripercorre la gloriosa storia del giornale dell'ex Partito Comunista Italiano, dalla sua fondazione alla scomparsa. Il volume, scritto da Roberto Roscani, sarà presentato oggi pomeriggio alle 18 nella sede della Fondazione Gerardo Chiaromonte in via Toledo 106 a Napoli. Il libro è edito da Fandango. All'incontro parteciperanno Massimiliano Amato, che introduce e coordina il dibattito cui parteciperanno l'ex sindaco di Napoli Antonio Bassolino con i giornalisti Marco Demarco, Marcella Ciarnelli e Luigi Vicinanza.

Atelier Gino Ramaglia

I 50 quadretti di Scala dedicati a "Repubblica"

"Napoli nessuna e centomila" diventa una mostra dell'artista sorrentino tra olii e acquerelli fino al 30

di **ILARIA URBANI**

Il quadro L'opera dell'artista sorrentino Ugo Scala

Una vetrina d'arte dedicata a "Repubblica" e al libro omaggio del nostro giornale sulla letteratura e su Napoli. L'artista sorrentino Ugo Scala ha realizzato un quadro che ne contiene 50 ispirato a "Napoli nessuna e centomila", volume di racconti sulla città della collana "Novanta/Venti", curato dal caporedattore Ottavio Ragone e dalla vicedirettrice Conchita Sannino, che all'uscita nel gennaio 2021 vendette ben 27mila copie. L'opera è visibile fino al 30 giugno nello storico atelier dei colori Gino Ramaglia in via Broggia, a due passi dall'Accademia di Belle Arti per l'iniziativa "Artisti in Vetrina" che compie 15 anni. Scala, tra olii su tela, acquerelli e tempere ha ritratto una Napoli a volte colorata, altre intimista, panorami, San Gennaro, la "cuccumella", Totò con Di Giacomo e Wanda Marasco, una Maradona pittore a sua volta. «Ho trovato il libro di Repubblica in una bancarella di scambio di libri a Sorrento, mi ha accompagnato per un inverno, ci ho ritrovato una Napoli inedita, non oleografica, il quadro nasce così», dice l'artista. "Napoli nessuna e centomila" fu distribuita in omaggio con il giornale. Nel libro 50 racconti di scrittori italiani e stranieri con uno sguardo nuovo sulla città, da Abdellatif Abdalla, Roberto Andò e Viola Ardone a Maurizio Braucci, Lorenzo Marone, Giuseppe Montesano, a José Vicente Quirante Rives, Roberto Saviano, Igiaba Scego e Yu Hua. Il negozio di belle arti Gino Ramaglia nel 2026 compie cento anni, di qui sono passati, tra gli altri Andy Warhol con Lucio Amelio e Hermann Nitsch, è gestito dai figli di Gino, Enzo e Marco e in quindici anni ha realizzato almeno 150 esposizioni d'artista in vetrina ispirati da Amsterdam, dagli emergenti e allievi dell'Accademia a Ryan Mendoza, Caroline Peyron e a un'artista di Osaka, Miki Inque.

La Cooperativa Agricola Molara di Zungoli commercializza latte e produce derivati, come il celebre caciocavallo podolico e quello irpino, dal 1972.

SIAMO GLI EREDI DI UNA LUNGA TRADIZIONE E CI ADOPERIAMO PER CONSERVARLA, VALORIZZARLA E DIFFONDERLA.

I Nostri Prodotti

• Caciocavallo podolico • Caciocavallo irpino di grotta
• Caciocavallo del priore • Formaggio caprino • Formaggio pecorino
• Formaggio pecorino bagnolese

Tutti stagionati in grotte di tufo nel centro storico di Zungoli

Via Toppo dell'Anno - Zungoli
+39 (0)825.845281 | info@coopmolara.it | **www.coopmolara.it**

I signori del vino

Miele e agrumi Fiano di Fonzone ideale con i crudi

Una medaglia conquistata al Merano Wine Festival per la cantina di Paternopoli

Si è fatta scoprire al Merano Wine Festival. Per certe cantine i premi sono lampi di futuro. Segnalano canzoni e cantanti predestinati. Si chiama The WineHunter edizione 2020 la medaglia che ha dato una forte spinta verso l'alto al Fiano dei Fonzone, famiglia napoletana entrata nel mondo del vino da poco meno di vent'anni. Si è fatta conoscere subito per i rossi, avendo creduto nel Mattodà, un "Campi Taurasini", vino bandiera curato come una sfida dall'enologo Luca D'Attoma, fiorentino di Borgo San Lorenzo. Ha dovuto annullare l'enorme distanza dai vigneti dell'Aglianico, che presenta il docile dei vitigni autoctoni campani a bacca rossa. Carattere così orgoglioso e ribelle per i suoi rocciosi tannini. Li gestisce chi li conosce bene. D'Attoma vi è riuscito, giusta la scelta dei fratelli Fonzone. Forse perché operano nel settore energia. La cantina si è poi misurata nei bianchi, cominciando dal Fiano, con la favorevole complicità del terreno, il franco argilloso della vigna di San Potito Ultra. Affinato per 5 mesi in acciaio, ecco un Fiano in purezza giallo paglierino con riflessi verdastri. La sinfonia di note floreali (biancospino) integra quelle fruttate di pesca gialla, prugna, ananas nell'eleganza del miele su fondo agrumato. Esemplare l'abbinamento proposto dal "Capitano" sul porto di Pozzuoli con la sua varietà di crudi. Una fortunata coincidenza quel posto per per degustare il morbido Fiano di Fonzone. – **a.c.**

Dove

Fonzone
Azienda Agraria Fonzone località Scorzagalline a Paternopoli (Avellino)
0827 1730100
info@fonzone.it
Fiano 2022 docg euro 18

L'itinerario

Vecchio Tratturo l'Irpinia invita a un sabato in gita

Un giorno da contadini per scoprire il fascino degli antichi sentieri, dove le mucche sono sempre in viaggio

di **ANTONIO CORBO**

Vivere da contadini tra contadini per un'intera giornata. È il Farm Festival di Ariano Irpino. Sospeso durante l'emergenza Covid, riprende sabato prossimo con l'undicesima edizione, evento che richiama amanti della natura anche da altre regioni italiane. In passato hanno partecipato molti americani che lavorano nelle basi militari campane. L'iniziativa è di un'antica azienda agricola del 1911, Agriturismo "Regio Tratturo" che nel nome già racconta la sua storia. È vicino ad una "Piazza di Sosta". Sono spazi comunali riservati al riposo notturno delle mandrie durante la pittoresca transumanza.

Il Regio Tratturo va da Candela e Pescasseroli. l'antico percorso delle mucche podoliche, un bovino di seimila anni arrivato dall'Anatolia. Mai ferme in stalla, sempre in cammino, scortate da pastori, cani d guardia e un mulo che porta in sella bagagli, damigiane, cibo. Come l'autocolonna di un circo si muove in primavera da Basilicata e Irpinia verso i monti d'Abruzzo. Ridiscende alla prima neve. Le mucche la leccano come un gelato. Dettaglio che i bambini felici ascoltano nei racconti della Farm. Che è tutto in poche ore. Fattoria didattica, sedute di yoga, degustazioni, pranzo, cena, prodotti tipici. Sabato si sentirà solo parlare delle podoliche già passate per salire verso l'Abruzzo, alcune sui camion, segno dei tempi. La visita prevede il contatto con due razze di ovini in via di estinzione, la pecora Laticauda e la capra Valfortorina. L'agriturismo ha anche polli, conigli, maiali e uno spaccio aziendale. L'animatore è Pasquale Di Rubbo, attivissimo quarantenne che la passione per la natura porta in un ufficio dell'Ue a Bruxelles e a gestire il "Regio Tratturo & Friends"" nei weekend. Opportuno prenotare al numero 0825-881407. Sito info@regiotratturo.com. Il programma "dall'orto alla tavola", compresi i pasti e persino "aperitivo filosofico" alle 19 costa 50 euro. I bambini pagano la metà. L'indirizzo è Camporeale 157 nel Comune di Ariano Irpino, uscita Grottaminarda dell'A16, Napoli-Bari.-

La podolica è una mucca da latte e da carne. La carne magra e un po' dura ma di buon sapore è venduta nelle macellerie dell'Alta Irpinia. I formaggi hanno delle proprietà interessanti. Sembra riducano del 30% il rischio di cancro. Hanno partecipato ai congressi specialisti scientifici organizzati dal presidente della Cooperativa del "Pascale" e del "Crom" di Mercogliano, con il professore emerito di Zootecnica della Federico II, Donato Matassino. Una celebrità. Queste le evidenze deli incontri agroalimentari tipici. Nello spaccio aziendale del Regio "Molara", Genesio De Feo a Zungoli, 20 minuti di auto da Ariano. La coop (0825-445281) sarà aperta anche sabato. Ad Ariano è possibile fare shopping di prodotti agroalimentari tipici. Nello spaccio aziendale del Regio Tratturo e fuori. Da segnalare Alta Gastronomia della salumeria Verrilli (0825-824525), Caseificio La Goccia dell'Irpinia 329-9299537, Pastificio Caccese con filiera corta, suo il grano che produce e trasforma in pasta di vari format. L'antico Forno La Matrella 339-2293384. Per i salumi leader è la braceria "Bradevi" a San Potito Ultra.

Il posto insolito

Novità "To Live" relax nel lusso a Posillipo

Dalle sette alle 24 una "no stop" dedicata al gusto

"To Live" è il posto che non c'era. Dalle 7 alle 24 fa vivere Posillipo nelle sue segrete bellezze: il verde gentile della collina, uno sguardo al mare distante, la quiete di 150 metri quadri all'interno, con una lunga libreria dietro poltrone e divani, tavoli con 30 posti per colazione, pranzo, aperitivo e cena in uno scenario che cambia sempre. Altre 40 sedie all'esterno, protette da una cortina di piante. È vero relax: sentirsi nel lusso come a casa. Eduardo Estatico, chef di alberghi 5 stelle come "The Britannique Naples" a caffè, caffelatte, yogurt, brioche e croissant di lievito madre. Due i profili, continentale e britannico. Alle 12 il lunch seguendo le stagioni, pasta con piselli o fagioli o maestose insalate, uovo in camicia o triglia alla Nizzarda. Salsa olandese, prosciutto o salmone. Il bar non chiude mai, fino agli aperitivi nelle luci del tramonto. Ci pensa Gianni, faccia arguta con baffetti da gatto. Il cocktail richiama i luoghi del mito: Trentaremi, Marechiaro, Nisida, Virgiliano. Per la cena appare Rita Estatico, ultimi 4 anni a Londra dopo Taverna Estia. Tre percorsi: Vegetariana, Classica e "Viaggio nel Mediterraneo con Eduardo". Da 3,5,7 portate. Carta degli olii e delle acque, vini di 120 etichette, svettano i rossi MIchele Perillo e Luigi Tecce, il Greco Bambinuto. Bollicine e distillati nel lungo dopocena all'esterno. Dessert di alta pasticceria, ci pensa ancora Rita.
– **a.c.**

Dove

To Live
Bar e ristorante To Live con chef executive Eduardo Estatico in via Orazio 138, 081-2787920.
Cena con degustazioni da 80, 100, 130 euro.

Teatro San Carlo

"Maria Stuarda" la regina tragica

Pretty Yende interpreta l'opera di Donizetti e la Trilogia Tudor

di **ALESSANDRA DEL PRETE**

Un debutto tra i più attesi della stagione. Il soprano sudafricano Pretty Yende porterà in scena per la prima volta il tragico personaggio della regina scozzese Maria Stuarda. Il San Carlo ospiterà da stasera al 29 giugno l'opera di Donizetti, secondo capitolo della Trilogia Tudor. La prima, alle 19.

La regia di Jetske Mijnssen guida questa co-produzione internazionale nata dalla sinergia tra il Massimo napoletano, la Dutch National Opera e il Palau de les Arts Reina Sofía de Valencia. Sul podio, Riccardo Frizza dirigerà l'Orchestra e il Coro del Lirico di Napoli, preparato da Fabrizio Cassi, mentre il Balletto del San Carlo sarà diretto da Clotilde Vayer. Scenografie di Ben Baur, costumi Klaus Bruns, luci Cor van den Brink.

Al fianco di Pretty Yende, Aigul Akhmetshina interpreterà Elisabetta, con Francesco Demuro nel ruolo di Roberto, Carlo Lepore in quello di Giorgio Talbot, Sergio Vitale nei panni di Lord Guglielmo Cecil e Chiara Polese nel ruolo di Anna Kennedy. Yende è una delle voci più brillanti del panorama lirico internazionale. Ha iniziato la sua carriera musicale in giovane età, guadagnando rapidamente riconoscimenti. Ha studiato presso il South African College of Music di Cape Town e ha vinto il prestigioso concorso Operalia di Placido Domingo nel 2011. Da allora, ha calcato i palcoscenici dei teatri più importanti del mondo, tra cui il Metropolitan Opera di New York, la Royal Opera House di Londra e il Teatro alla Scala di Milano. Il suo primo ruolo importante è arrivato in modo inaspettato: una sostituzione a una settimana dal debutto. «Sono sempre stata determinata e pronta a cogliere ogni occasione per far avanzare la mia carriera – spiega Yende – Ogni opportunità mi trova preparata, o almeno cerco di esserlo al massimo delle mie possibilità. Anche in quella situazione, ho mantenuto lo stesso atteggiamento. Il risultato è stato straordinario e la mia carriera ha ricevuto un notevole slancio». La storia di "Maria Stuarda" al San Carlo è ricca di vicissitudini. Originariamente commissionata a Gaetano Donizetti nel 1834, l'opera fu proibita dalla censura napoletana e dal re Ferdinando II. Solo l'anno successivo l'opera debuttò alla Scala. La trama ruota attorno al conflitto tra Maria Stuarda e Elisabetta I d'Inghilterra. "Maria Stuarda" è stata rappresentata solo due volte al San Carlo. Nel 1968, con Leyla Gencer e Shirley Verrett protagoniste, nel 2010, invece con Mariella Devia e Sonia Ganassi nel ruolo delle due regine.

La prima alle 19

Pretty Yende, soprano sudafricano di levatura internazionale, sarà Maria Stuarda, la tragica regina scozzese rivale di Elisabetta I nella prima di questa sera alle 19 al Teatro di San Carlo. Fino al 29 giugno

Ogni opportunità mi trova preparata e interpretare Maria Stuarda al San Carlo è una straordinaria possibilità per la mia carriera

PRETTY YENDE

▲ **Soprano**
Pretty Yende: la cantante sudafricana è Maria Stuarda stasera al San Carlo